

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Index of /elaborar/pasdulce

Name	Last modified	Size	Description
 Parent Directory		-	
 africa.html	10-jun-2004 09:03	30K	
 aire.html	10-jun-2004 09:03	19K	
 almendra.html	10-jun-2004 09:04	22K	
 azucar.html	10-jun-2004 09:04	20K	
 biyema.html	10-jun-2004 09:04	22K	
 bizco02.html	10-jun-2004 09:04	20K	
 bizcocho.html	07-jun-2004 09:00	18K	
 bollosmolde.html	10-jun-2004 09:04	21K	
 bollosrellenos.html	14-sep-2004 08:08	20K	
 borrac.html	10-jun-2004 09:04	20K	
 brioche.html	10-jun-2004 09:04	25K	
 briom.html	10-jun-2004 09:04	27K	
 briop.html	10-jun-2004 09:04	29K	
 bufanda.html	10-jun-2004 09:04	27K	
 cadiz.html	10-jun-2004 09:04	25K	
 cafe.html	10-jun-2004 09:04	24K	
 cakesc.html	10-jun-2004 09:04	18K	
 cakesf.html	10-jun-2004 09:04	18K	
 canutill.html	10-jun-2004 09:04	20K	
 capuchina.html	10-jun-2004 09:04	22K	

	cdulce.html	10-jun-2004 09:04	21K
	cercs.html	10-jun-2004 09:04	20K
	charlota.html	10-jun-2004 09:04	23K
	cocabiz.html	10-jun-2004 09:04	25K
	cocabrio.html	10-jun-2004 09:04	24K
	cocacc.html	10-jun-2004 09:04	27K
	cocachi.html	10-jun-2004 09:05	25K
	cocacoco.html	10-jun-2004 09:05	25K
	cocafru.html	10-jun-2004 09:05	24K
	cocaprim.html	10-jun-2004 09:05	30K
	cocarel.html	10-jun-2004 09:05	26K
	cpanadero.html	10-jun-2004 09:05	20K
	crema.html	10-jun-2004 09:05	21K
	cresta.html	10-jun-2004 09:05	24K
	crocant.html	10-jun-2004 09:05	18K
	delicias.html	10-jun-2004 09:05	28K
	dobleslazos.html	14-sep-2004 08:55	23K
	dura.html	10-jun-2004 09:05	40K
	escudilladas.html	07-jun-2004 09:00	20K
	fantasia.html	10-jun-2004 09:05	25K
	franchipan.html	10-jun-2004 09:05	20K
	fresones.html	10-jun-2004 09:05	25K
	frivolo.html	10-jun-2004 09:05	25K
	herradu.html	10-jun-2004 09:05	20K
	higos.html	10-jun-2004 09:05	18K

	hmanzana.html	10-jun-2004 09:05	18K
	hsalado.html	10-jun-2004 09:05	19K
	imperial.html	10-jun-2004 09:05	27K
	indice.html	14-sep-2004 06:51	35K
	invertido.html	10-jun-2004 09:06	24K
	laminadas.html	07-jun-2004 09:00	19K
	manga.html	10-jun-2004 09:06	23K
	mangalis.html	10-jun-2004 09:06	23K
	mantecados.html	10-jun-2004 09:06	18K
	manzana2.html	10-jun-2004 09:06	23K
	mascara.html	10-jun-2004 09:06	32K
	mediterranea.html	10-jun-2004 09:06	19K
	melindro.html	10-jun-2004 09:06	19K
	milhojas.html	10-jun-2004 09:06	29K
	milhojas2.html	10-jun-2004 09:06	20K
	mousevainilla.html	10-jun-2004 09:07	28K
	mousewhisky.html	10-jun-2004 09:07	25K
	mousse.html	10-jun-2004 09:07	20K
	moussenatillas.html	14-sep-2004 08:20	26K
	musico.html	10-jun-2004 09:07	28K
	napolita.html	10-jun-2004 09:07	23K
	napolita2.html	10-jun-2004 09:07	28K
	palitos.html	07-jun-2004 09:00	19K
	paneto.html	10-jun-2004 09:07	24K
	panetoc.html	10-jun-2004 09:07	43K

	parfait.html	10-jun-2004 09:07	30K
	pastas2.html	10-jun-2004 09:07	24K
	pastaste.html	10-jun-2004 09:07	23K
	pastelcoco.html	10-jun-2004 09:07	21K
	pasteli2.html	10-jun-2004 09:07	23K
	pastsimp.html	10-jun-2004 09:07	19K
	pestinos.html	10-jun-2004 09:07	23K
	picardia.html	10-jun-2004 09:07	19K
	polvorones.html	10-jun-2004 09:07	18K
	portuguesa.html	10-jun-2004 09:07	20K
	prima02.html	10-jun-2004 09:07	21K
	rectangulo.html	10-jun-2004 09:07	22K
	rellenas.html	10-jun-2004 09:07	24K
	relleno.html	10-jun-2004 09:07	23K
	rizada.html	10-jun-2004 09:07	28K
	rizadas.html	10-jun-2004 09:08	24K
	rlimon.html	10-jun-2004 09:08	20K
	romana.html	10-jun-2004 09:08	29K
	roscon.html	10-jun-2004 09:08	35K
	rosconreyes.html	10-jun-2004 09:08	36K
	rosquillavino.html	10-jun-2004 09:08	21K
	rosrey.html	10-jun-2004 09:08	27K
	santiago.html	10-jun-2004 09:08	18K
	santiago02.html	10-jun-2004 09:08	19K
	saperina.html	10-jun-2004 09:08	21K

	semifrio07.html	10-jun-2004 09:08	23K
	sequillos.html	10-jun-2004 09:08	18K
	sicilia.html	10-jun-2004 09:08	23K
	tartalet.html	10-jun-2004 09:08	27K
	tartaletas.html	07-jun-2004 09:00	25K
	tartalmendra.html	10-jun-2004 09:08	20K
	tartaqueso.html	10-jun-2004 09:08	21K
	tartas2.html	10-jun-2004 09:08	21K
	tbarras.html	10-jun-2004 09:08	36K
	tcrema.html	10-jun-2004 09:08	21K
	te.html	10-jun-2004 09:08	23K
	tfrutas.html	10-jun-2004 09:08	19K
	tguirlache.html	10-jun-2004 09:08	19K
	tirasmaiz.html	14-sep-2004 08:54	21K
	tocinillo.html	10-jun-2004 09:08	20K
	tqueso.html	07-jun-2004 09:00	25K
	triangul.html	10-jun-2004 09:08	23K
	triangulo.html	10-jun-2004 09:08	22K
	tronco.html	10-jun-2004 09:08	24K
	tronco3.html	10-jun-2004 09:08	22K
	trufa.html	07-jun-2004 09:00	21K
	trufada.html	10-jun-2004 09:08	25K
	turroncrema.html	10-jun-2004 09:08	23K
	turronmoka.html	10-jun-2004 09:08	21K
	turrontrufa.html	10-jun-2004 09:08	21K

	vainilla.html	10-jun-2004 09:08	29K
	vica.html	10-jun-2004 09:08	19K
	virutas.html	10-jun-2004 09:08	18K
	volau.html	10-jun-2004 09:08	30K
	yogurt.html	10-jun-2004 09:08	25K

Apache/2.0.40 Server at www.molineriaypanaderia.com Port 80

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

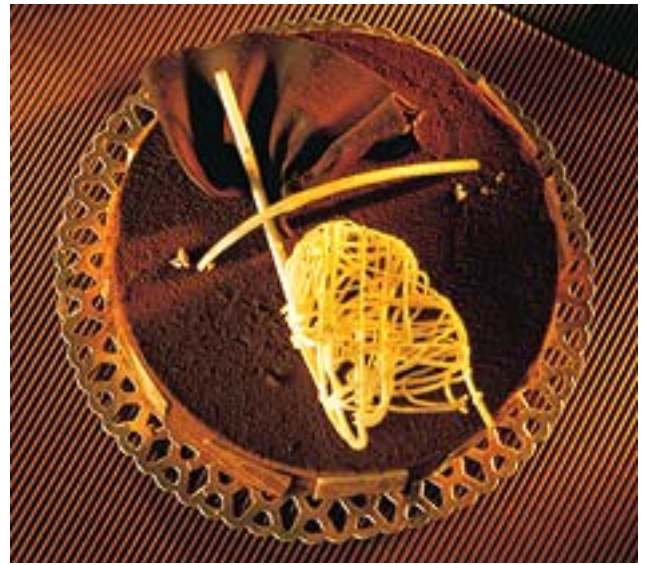
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE ÁFRICA

Por Manuel Cortés

La Mousse África es una de las más clásicas y la que más adeptos tiene entre los consumidores, al estar elaborada con trufa y llevar en su composición diversos tipos de cobertura. Manuel Cortés nos ofrece esta elaboración con consejos sobre su conservación y manipulación.



Relleno de Trufa

Ingredientes

Leche entera	250 g
Cobertura negra	750 g
Azúcar	125 g
Agua	60 g
Claras de huevo	165 g
Nata montada	650 g

Elaboración

- 1.– Prepararemos la leche, llevándola casi al hervor y mezclando la cobertura negra troceada hasta su homogenización. Aparte montaremos la nata y la mezclaremos con el preparado anterior. Reservaremos mientras preparamos un merengue con el agua, el azúcar y las claras de huevo. Antes de batir el merengue, llevaremos a hervor el agua y el azúcar ($\pm 115^{\circ} \text{C}$).
- 2.– Mezclaremos el merengue con la trufa, batiendo manualmente con varilla. El relleno ya está listo para preparar la mousse, lo podremos reservar en nevera durante varios días, teniendo la precaución de taparlo con un film plástico.

Cobertura diluida para pintar

Ingredientes

Cobertura negra	200 g
Manteca de cacao	100 g

Elaboración

1.– Fundir (40-45° C) por separado la manteca y la cobertura. Mezclar con varilla. Esta cobertura diluida la reservaremos en nevera y la utilizaremos para pintar la mousse con pistola. De esta forma tendrá más presencia final la elaboración.

Bizcocho de chocolate con nueces

Ingredientes

Yemas de huevo	200 g
Huevos enteros	500 g
Azúcar	400 g
Claras de huevo	320 g
Azúcar	160 g
Harina de trigo tamizada	120 g
Cacao en polvo	120 g

Elaboración

1.– Montaremos en batidora las yemas, los huevos enteros y el azúcar. Preparado este batido, lo mezclaremos con varilla con la harina y el cacao en polvo, hasta que quede bien homogeneizado. Reservaremos.

2.– Aparte montaremos con un batido enérgico las claras de huevo con los 160 g de azúcar.

3.– Mezclaremos los dos preparados y aplicaremos sobre una lata de hornear. Aplicaremos por encima trozos de nueces. Alisaremos hasta dejar un plancha de ± 3 mm.

4.– Cocer como un bizcocho de plancha. Este bizcocho, una vez cocido, puede conservarse perfectamente en nevera, tapado, durante un mes.

Abanicos y filigranas de cobertura

Ingredientes

Cobertura negra	1.000 g
Aceite de girasol	100 g
Cobertura blanca	1.000 g
Aceite de girasol	50 g

Elaboración

- 1.– Fundir a 40° C las coberturas y mezclar con el aceite.
- 2.– Para hacer el abanico, extender la cobertura con paletina sobre una lata, colocando la cobertura en la parte inferior de la lata (su base). Esta operación debemos realizarla teniendo la precaución de que la cobertura y la lata tengan la misma temperatura. La capa de cobertura ha de ser muy fina. Para hacer las filigranas de cobertura blanca, procederemos escudillándola con boquilla fina sobre la lata, siguiendo el mismo proceso descrito anteriormente.
- 3.– Las coberturas la podemos conservar durante un mes en el congelador.
- 4.– Cuando las vayamos a utilizar, sacaremos la lata del congelador y dejaremos que se atempere un tiempo. Para hacer el abanico, cortaremos porciones y con la ayuda de una espátula efectuaremos unos arrugados que imiten un abanico.

Plaquitas de cobertura**Ingredientes**

Manteca de cacao	500 g
Pasta de cacao	750 g
Colorante liposoluble rojo	c.s.
Cobertura blanca	c.s.

Elaboración

- 1.– Fundir la manteca y la pasta de cacao. Mezclar y añadir el colorante.
- 2.– Extender sobre un plástico una fina capa alisada y pasar un pincel liso por encima.
- 3.– Extender por encima, y con la ayuda de una paletina, cobertura blanca atemperada.
- 4.– Antes de que la cobertura solidifique cortaremos cuadrados. Estas piezas las utilizaremos para decorar los laterales de la mousse. La placa de cobertura la podemos conservar en congelador durante un mes, tapándola con un plástico.

Montaje Final

- 1.– Colocar un plástico en el contorno interior del molde redondo que vamos a utilizar para hacer la mousse. **(Foto 1)**
- 2.– Aplicar algo de trufa sobre la base del molde y recubriendo las paredes del mismo. **(Foto 2)**
- 3.– Colocar una capa de bizcocho de chocolate.
- 4.– Aplicar de nuevo trufa y colocar encima otra capa de bizcocho de chocolate. Presionar ligeramente para que el conjunto quede al nivel del molde y cubrir el resto de superficie del mismo con más trufa. **(Foto 3)**
- 5.– La base de la mousse ya está realizada. Ahora, si lo deseamos, la podemos conservar en congelador durante 2-3 semanas.
- 6.– Cuando vayamos a efectuar la venta, la extraeremos del congelador y acabaremos de preparar la decoración. Desmoldearemos antes.
- 7.– La decoración la efectuaremos pintando primero con la cobertura diluida. Esta operación la haremos con pistola (Foto 4). Colocaremos en los lados las plaquitas de cobertura, pegándolas con un punto de cobertura líquida atemperada **(Foto 5)**. Colocamos los abanicos y filigranas de cobertura y espolvorearemos cacao en polvo por encima **(Fotos 6 y 7)**. Podemos aplicar, finalmente, algo de pan de oro. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSQUILLAS DE AIRE

Por José Enrique Abad

José Enrique Abad nos propone una elaboración sencilla, tradicional de su familia: las Rosquillas de aire, realizadas a partir de una masa escaldada.

FÓRMULA

Ingredientes

Aceite de girasol	1 l
Agua	1 l
Harina de trigo	1.000 g
Huevos	15 u

Elaboración

- 1.– Calentar hasta el punto de ebullición el aceite y el agua, en ese punto retirar de la fuente de calor y añadir la harina. Remover con espátula hasta que escale. **(Foto 1)**
- 2.– Una vez se haya enfriado la masa, añadir los huevos y batir durante 10 minutos.
- 3.– Hacer bolas de 50 g y colocar en chapas previamente engrasadas. **(Foto 2)**
- 4.– A partir de la bola, presionar en el centro y formar rosquillas. **(Foto 3)**
- 5.– Hornear a 250° C durante 20 minutos. Extraer del horno, pintar con huevo y rebozar en azúcar las rosquillas. Volver a hornear a 220° C hasta que se seque el huevo ($\pm$ 4 minutos). **(Foto 4)**





Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTELES DE ALMENDRA

Por Santiago Pérez

Publicamos una elaboración del maestro Santiago Pérez muy sencilla de realizar, los Pasteles de Almendra, del tipo carbayones, elaborados con una masa de azúcar y almendra en polvo a partes iguales, y con una adición de huevos. Esta especialidad se completa con una yema y una glasa que da más vistosidad final a la elaboración. Los Pasteles de Almendra pueden recomendarse para el desayuno o la merienda.



FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Almendra en polvo	400 g
Azúcar	400 g
Huevos ($\pm$ 4 unidades)	200 g
Vainilla (no suma)	c.s.
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar los tres ingredientes de la masa y dejar macerar en nevera durante 24 horas. Esta masa puede conservarse en la nevera hasta cinco días.

Se ha de observar que en función del contenido de agua de los huevos, la mezcla puede quedar ligeramente blanda o ligeramente dura. En el primer caso, añadiremos algo más de huevo. En el segundo caso añadiremos algo más de azúcar y almendra a partes iguales.

2.– Escudillaremos con manga moldes, hasta 3/4 partes de su capacidad, forrados con un recorte de hojaldre y coceremos en el horno, con más suelo que techo.

3.– Una vez cocidos, y para que queden más tiernos, podemos embeberlos en una mezcla de vino blanco y azúcar invertido o glucosa al 50%. Esta operación la realizaremos con brocha.

YEMA**Ingredientes**

Huevos ($\pm$ 8 unidades)	400 g
Azúcar	400 g
Almidón	20 g
Agua	180 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar todos los ingredientes y remover restregando con una varilla, cociendo a fuego directo.

2.– Una vez cocida la yema, extenderemos para que enfríe sobre bandeja.

3.– Una vez fría puede conservarse en nevera.

GLASA**Ingredientes**

Agua	170 g
Azúcar lustre (en polvo)	830 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar el agua y el azúcar lustre en frío.

Téngase en cuenta que para hacer esta glasa no sirve el azúcar lustre antihumedad.

Acabado Final

1.– Ya fríos los pasteles, los delmodearemos y en su parte superior aplicaremos una capa de yema.

2.– Glasearemos también la parte superior del pastel, dejando que escurra sobre rejilla el sobrante de la glasa. Para que la glasa cristalice, pasaremos un momento las elaboraciones por el horno. Los pasteles de almendra ya estarán listos.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TORTAS DE AZÚCAR

Por Joaquín González

Las tortas de azúcar, una elaboración de Pascua que como en otros puntos de España, se prepara con forma redonda y un huevo cocido en el medio. Actualmente, Joaquín González ha incorporado esta especialidad a su oferta diaria dándole forma de bollo.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (W = 300; P/L = 1)	10.000 g
Sal	100 g
Azúcar	1.500 g
Huevos	50 u
Leche	1 l
Aceite de oliva	1 l
Anís en grano	100 g
Masa madre	1.000 g
Mejorante (según producto)	c.s.
Levadura	1.000 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa bien extensible.
- 2.– Dividir piezas de 250 g. Bolear y reposar la bola durante 15 minutos.
- 3.– Formar una barra corta sin puntas y aplastarla. (**Foto 1**)
- 4.– Fermentar a temperatura ambiente hasta que alcance dos veces y media su volumen inicial. (**Fotos 2 y 3**)
- 5.– Hornear a 180° C durante 20 minutos.
- 6.– Una vez frías las tortas, pintar con agua y rebozar con azúcar. (**Foto 4**)



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

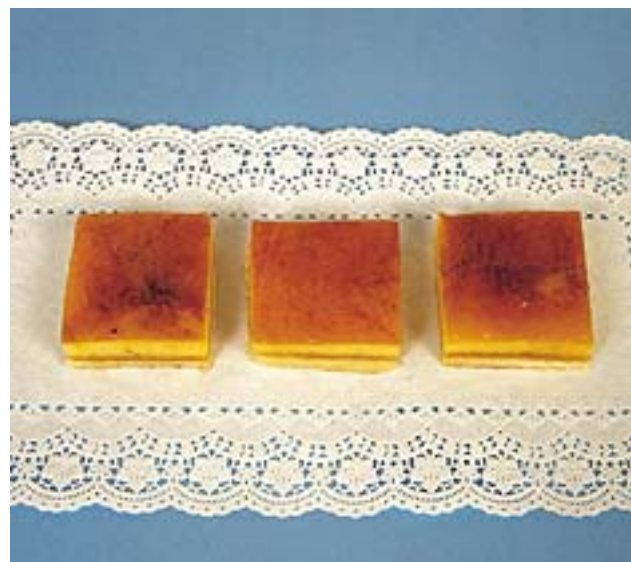
VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BIZCOCHO CON YEMA

Por Santiago Pérez

La Capuchina es un bizcocho muy fino elaborado a base de yemas batidas muy esponjadas, con algo de harina en su composición. Santiago Pérez nos propone un ejemplo de Capuchina: una elaborada con bizcocho de plancha no enrollable. Además, el maestro Pérez incluye en las elaboraciones una yema, lo que confiere a las Capuchinas una nueva textura y un sabor más acentuado.



CAPUCHINA

Ingredientes

Yemas de huevo (± 40 u.)	800 g
Huevos enteros (2 u.)	100 g
Almidón	50 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,5)	50 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Poner las yemas y los huevos a esponjar en la batidora a marcha rápida. Cuando el conjunto haya esponjado al máximo, pasar la batidora a marcha lenta y añadir, poco a poco, el almidón y la harina.
- 2.– Escudillar la capuchina con manga sobre moldes rectangulares, previamente engrasados y enharinados. El grosor del escudillado debe ser entre 1-1,5 cm.
- 3.– Cocer a horno fuerte.
- 4.– Una vez cocida la capuchina, desmoldearemos y cortaremos tiras rectangulares o cuadrados, según la utilización que vamos a hacer de la capuchina. Colocaremos las piezas sobre bandejas.
- 5.– Seguidamente prepararemos un jarabe (la proporción será 40% agua, 55% azúcar y 5% de un licor).
- 6.– Con el jarabe hirviendo, verteremos sobre las capuchinas hasta que queden bien embebidas y las colocaremos después sobre rejillas para que pierdan el jarabe sobrante. El jarabe sobrante lo podremos reutilizar añadiendo algo de agua (5%) y volviendo a cocer. También puede servir para embeber los bizcochos.

YEMA**Ingredientes**

Huevos ($\pm$ 8u.)	400 g
Azúcar	400 g
Agua	180 g
Almidón	20 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes y cuajar a fuego directo, no muy fuerte, removiendo y restregando con una varilla. Cuando el conjunto esté a punto de cocer, remover enérgicamente con la varilla.
- 2.– Extender sobre bandejas para que enfríen rápidamente. También puede extenderse sobre la mesa de trabajo si es de mármol o acero inoxidable.
- 3.– Una vez fría la yema, recoger y reservar en nevera, tapándola con un plástico.

BIZCOCHO**NO ENROLLABLE****Ingredientes**

Huevos ($\pm$ 10 u.)	500 g
Azúcar	240 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,5)	260 g

Total 1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar en la batidora los huevos y el azúcar. Cuando alcance el máximo de esponjado, mezclar a mano, y poco a poco, la harina.
- 2.– Escudillar sobre latas cubiertas con papel para hornear.
- 3.– Cocer a horno fuerte.

Montaje Final

- 1.– Para montar los caudrados de capuchina, extenderemos una capa fina de yema sobre una plancha de bizcocho no enrollable, embebido en jarabe.
- 2.– Encima extenderemos una capa fina de capuchina. Cubrir ésta con una segunda capa de yema.
- 3.– Espolvorear con azúcar y quemar con pala.
- 4– Aplicar gelatina de brillo y cortar los cuadrados con sierra.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BIZCOCHOS INTEGRALES Y DE LECHE

Por Santiago Pérez

El bizcocho tradicional de molde, presentado en su versión integral y con leche en su formulación.

FÓRMULA (bizcochos integrales)

Ingredientes

Harina de trigo integral	300 g
Azúcar integral	250 g
Huevos	450 g
Total	100 g

Elaboración

- 1.- Esponjar los huevos con el azúcar. Cuando esté el conjunto bien esponjado, añadir la harina mezclándola con la mano.
- 2.- Llenar tres cuartas partes de los moldes, previamente engrasados y enharinados.
- 3.- Cocer a horno flojo ($\pm 170^{\circ} \text{C}$).
- 4.- Una vez cocidos y fríos los bizcochos (no del todo), desmoldar y espolvorear con azúcar lustre.

Nota

Estos bizcochos se elaborarán en moldes altos.

FÓRMULA (bizcochos de leche)

Ingredientes



Leche	120 g
Huevos ($\pm$ 3 unidades)	150 g
Aceite de oliva	220 g
Azúcar invertido o glucosa	100 g
Azúcar	130 g
Harina de trigo	270 g
Impulsor	10 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar los huevos con los azúcares. Añadir y mezclar, con la batidora, la leche y el aceite.
- 2.– Añadir al esponjado la harina, previamente mezclada con el impulsor, y seguir batiendo.
- 3.– Llenar moldes en sus 3/4 partes, previamente engrasados y enharinados.
- 4.– Cocer a horno flojo ($\pm$ 170° C).
- 5.– Una vez cocidos y fríos, desmoldar y aplicar con brocha una capa de gelatina y otra de fondant muy caliente y fluido.

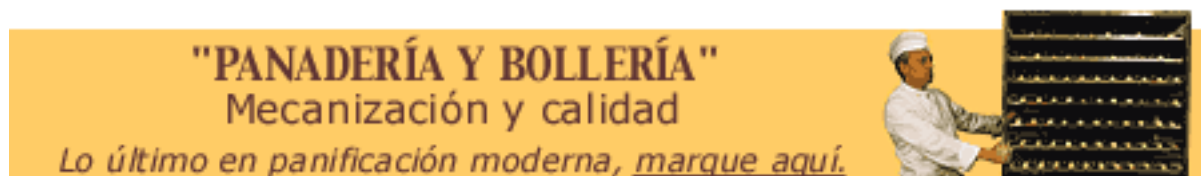
Nota

Estos bizcochos se elaboran en moldes bajos.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BIZCOCHO INTEGRAL

Por Santiago Pérez

En este Especial de Bajo en Calorías, no podía faltar la especialidad por excelencia de la pastelería: el bizcocho. En esta versión, con harina de trigo integral y sacarina en lugar de azúcar. La grasa utilizada es aceite de girasol.



FÓRMULAS

Ingredientes

Claras	450 g
Leche en polvo	100 g
Aceite de girasol	100 g
Harina integral de trigo	340 g
Impulsor	10 g
Sacarina (no suma)	40 g

Total 1.000 g

Producto con 259,9 Kcal por cada 100 g.

Elaboración

- 1.- Pulverizar la sacarina y mezclarla con la leche en polvo. Esponjar en batidora a marcha rápida con las claras..
- 2.- Cuando el conjunto alcance una consistencia semejante a la nata montada, mezclar con la mano el aceite, y por último la harina con el impulsor.
- 3.- Pasar el batido a moldes engrasados y enharinados. Cocer a +195° C.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BOLLOS DE MOLDE

Por Francisco Tejero

Nuestro director técnico nos ofrece una elaboración muy sencilla de realizar, y similar en su proceso al pan de molde, aunque en este caso se trata de una masa enriquecida en mayor proporción con grasas y azúcar. Francisco Tejero sugiere que esta elaboración se ofrezca a la clientela especialmente para el desayuno, ya que por sus características se puede degustar tal cual o tostada en rebanadas con mantequilla, aceite y/o mermelada.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	10.000 g
(W = 350; P/L = 1)	
Agua	4 l
Sal	150 g
Leche en polvo	150 g
Mantequilla	600 g
Azúcar	2.500 g
Huevos	2 l
Limón rallado	3 u
Vainilla	c.s.
Mejorante (según producto)	c.s.
Levadura	300 g



Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes hasta conseguir un buen amasado. Temperatura de la masa 26° C. (**Foto 1**)
- 2.– Dividir piezas según el tamaño del molde que se va a utilizar. Reposar la bola durante 15 minutos. La cantidad de masa que colocaremos en los moldes ha de tener una relación de 200 g por litro de capacidad del molde. (**Fotos 2 y 3**)
- 3.– Fermentar a temperatura ambiente hasta que la masa alcance dos veces y media su volumen inicial. (**Foto 4**)
- 4.– Pintar con huevo y añadir por encima azúcar granulada humedecida. (**Foto 5**)
- 5.– Hornear a 190° C durante 25 minutos.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BOLLOS RELLENOS

Por Xavier Barriga

Los bollos rellenos de crema de cacao son un producto muy popular entre los niños. Xavier Barriga nos ofrece aquí una formulación que permite un bollo de brioche realmente delicioso en sabor y textura.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (W= 340; P/L = 0,9)	1.500 g
Sal	35 g
Azúcar	225 g
Mantequilla	600 g
Huevos ($\pm$ 8 unidades)	400 g
Levadura	40 g
Masa de pan a punto de hornear	750 g
Vainilla en polvo	c.s.





Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, que la incorporaremos cuando falten 5 minutos para acabar el amasado. Este amasado debe ser largo para poder dar una muy buena extensibilidad a la masa y ésta debe quedar blanda después de haber incorporado la mantequilla. La temperatura ideal de la masa debe ser de 25° C.
- 2.– Dejar reposar la masa en bloque durante 45 minutos en un recipiente ligeramente aceitado y pasado este tiempo, voltear la masa y volver a dejarla reposar 45 minutos más.
- 3.– Dividir piezas de 60 g y bolear ligeramente sin desgarrar ni desgasificar la masa.
- 4.– Dejar reposar las bolas de masa durante 15 minutos tapadas con plástico.
- 5.– Estirar con rodillo la masa y enrollarla con un bastón de madera apropiada en su interior que posteriormente y después de la cocción nos permitirá rellenar el bollo de brioche con crema de cacao.
- 6.– Fermentar las piezas durante 90 minutos a temperatura ambiente.
- 7.– Pintar con huevo y cocer a horno regular (200° C) por espacio de 12 minutos, aproximadamente.
- 8.– Antes de que se enfríen los bollos, retirar el bastón de madera. Una vez fríos, rellenar con ayuda de boquilla inyectora con crema de cacao.



[Otras ELABORACIONES DE
BOLLERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BORRACHOS

Por Santiago Pérez

Los borrachos son una especialidad de pastelería muy sencilla de elaborar y muy popular en España. Los aquí propuestos se elaboran a partir de una masa fermentada.



FÓRMULA

MASA

Masa de bollería fermentada 600 g

Huevos enteros (claras y yemas) 400 g

JARABE

Azúcar 500 g

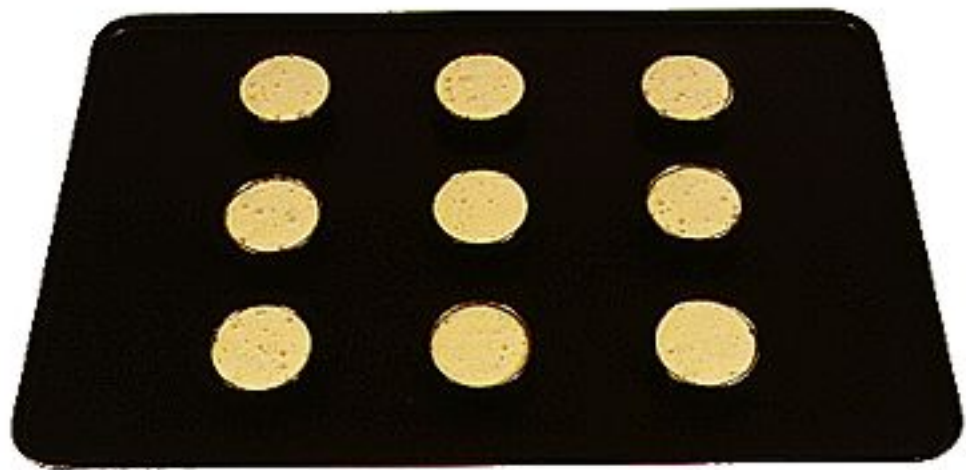
Agua 400 g

Licor a gusto 100 g



Proceso

- 1.– Poner la masa en la batidora con pala, varilla o gancho (mejor pala).
- 2.– Ir añadiendo los huevos poco a poco, a marcha lenta primero y rápida después.
- 3.– Llenar moldes, previamente engrasados, hasta algo más de la mitad.
- 4.– Estufar hasta que la masa alcance el nivel del borde del molde.
- 5.– Cocer a horno medio y desmoldar recién cocido o todavía caliente. Las piezas se pueden congelar por tiempo indefinido o simplemente dejar al aire libre máximo dos o tres días.
- 6.– Sumergir en jarabe hirviendo hasta que empapen lo suficiente. Una vez empapados cubrir con mermelada o gelatina, y rematar a gusto. Los borrachos aquí presentados están concluídos con un rosetón de crema de manteca y media cereza.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BRIOCHE TOURÉE

Por Christian Vabret

El Brioche Tourée, conocido también como el Brioche de la Fraternidad, fue creado con motivo del Bicentenario de la Revolución Francesa. Con la fórmula descrita se elaboran seis piezas de Brioche Tourée.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo tipo 55	500 g
Harina de trigo panificable	500 g
Azúcar	120 g
Sal	20 g
Levadura	40 g
Huevos enteros (según tamaño)	10/12 u
Agua o leche	100 g
Mantequilla	250 g
Mantequilla para laminar	250 g



Proceso

- 1.- Amasar con batidora durante 10 minutos, incorporando la mantequilla al final del amasado.
- 2.- Dejar en reposo 30 minutos y amasar a mano el pastón ligeramente.
- 3.- Una hora después de un nuevo reposo, volver a hacer el amasado a mano. Dejar reposar la masa en frío durante 3-4 horas o más.

Relleno de frutos secos

Ingredientes

Capa delgada de crema

pastelera

Ciruelas secas 80 g

Pasas 150 g

Cortezas de naranja 80 g

Frutos secos variados (200 g) o confituras variadas (50 g)

Menos la crema pastelera, todos los ingredientes del relleno deben ser macerados en 100 g de ron.

Acabado final

- 1.- Aplanar la masa añadiendo los 250 g de mantequilla para laminar y dar dos vueltas dobles.
Dejar reposar a 5-8° C (**Fotos 1 y 2**).
- 2.- Aplanar con el rodillo la masa hasta dejarla con 2 mm de grosor.
- 3.- Cortar seis porciones. En cada una de ellas añadir los frutos secos (**Foto 3**).
- 4.- Enrollar cada porción en forma de salchicha pegándola con yema de huevo.
- 5.- Colocar el rollo en el molde que previamente habrá sido engrasado. (**Foto 4**).
- 6.- Dejar fermentar durante 90 minutos a 28° C. (**Foto 5**).
- 7.- Cocer durante 25 a 30 minutos a 210° C.
- 8.- Decorar la pieza con azúcar lustre. (**Foto 6**).



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BRIOCHE MUNDIAL

Por Manuel Cortés

A partir de una masa de brioche, enriquecida con cacao, se logra esta armoniosa pieza que sin duda distinguirá la oferta de bollería del negocio.

FÓRMULA

INGREDIENTES

Huevos	450 g
Azúcar	750 g
Aceite de oliva o grasa	150 g
Piel de naranja	60 g
Piel de limón	60 g
Malta	20 g
Levadura prensada	120 g
Sal	5 g
Impulsor	10 g
Cacao en polvo al 22-24% M.G.	70 g
Harina de trigo (W=195 P/L= 0,47)	1.000 g
Total masa (57 piezas de 40 g)	2.295 g

MASA PASTA BRISA

INGREDIENTES

Margarina crema	200 g
-----------------	-------





Azúcar lustre	150 g
Huevos	100 g
Harina de trigo floja	500 g

Mezclar los ingredientes por este orden y amasarlos hasta conseguir una masa fina.

Proceso

- 1.– Pesar y mezclar los ingredientes por orden.
- 2.– Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- 3.– Darle reposo de 40 minutos y desgasificar heñiendo ligeramente y dejarla en reposo 40 minutos (**Foto 1**)
- 4.– Dividir piezas de 40 g, bolearlas ligeramente, dejarlas reposar 15 minutos y formar bolas. (**Foto 2**)
- 5.– Poner esas bolas en latas untadas con aceite y dejarlas fermentar. (**Foto 3**)
- 6.– Freír las piezas a 170° C. (**Foto 4**).
- 7.– Hacerle en el centro un pequeño volcán. (**Foto 5**).
- 8.– Recubrir toda la bola con la pasta brisa que se habrá laminado a 3 mm. Con un cortapastas apropiado cortaremos en forma de rejilla. (**Foto 6**)
- 9.– Acabar de cocer a horno fuerte.
- 10.– Estirar pasta brisa a un grosor de 5 mm aproximadamente en forma ovalada o redonda y cocer a horno moderado. (**Fotos 7 y 8**)
- 11.– La base de pasta brisa y la pasta se unen mediante mermelada o crema pastelera. Quemar su parte superior y engelatinar. (**Fotos 9 y 10**)
- 12.– Decorar con azúcar lustre.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BRIOCHE PRIMAVERA

Por Manuel Cortés

Presentamos una elaboración original que destaca por su original combinación de sabores y elegante presentación. Esta pieza fue merecedora del primer premio en el apartado de bollería del Campeonato del Mundo de Panadería celebrado en 1994.



FÓRMULA

POOLISH

Harina de trigo (W=290 ; P/L=0,9)	400 g
Huevo	400 g
Levadura prensada	10 g

Amasar todos los ingredientes y dejar fermentar a 280 C durante 180 minutos.

RESTO DE LA MASA

Poolish	810 g
Mantequilla (mezclarla en dos o tres veces)	600 g
Sal	40 g

S.C.



Levadura prensada (añadir en los últimos cinco minutos del amasado)	60 g
Azúcar lustre	200 g
Harina de malta (de un valor diastásico alto, 120° L)	40 g
Huevo	750 g
Cacao en polvo (contenido de manteca de cacao menos de un 22 a un 24%)	200 g
Harina de trigo (W=290 ; P/L = 0,9)	1.600 g
Total masa (86 piezas de 50 g)	4.300 g

ROLLITOS

Harina de trigo (W = 100 ; P/L = 0,2)	500 g
Huevos (5 unidades)	250 g
Sal	15 g
Aceite (si fuese necesario)	s. c.

Amasar hasta conseguir una masa flexible y fina. Dejar reposar en una cubeta tapada con un plástico durante 24 h en el frigorífico a una temperatura de 7° C. Estirar la masa en la mesa de trabajo hasta conseguir dejarla muy fina y cortar piezas al diámetro deseado.

Proceso

- 1.- Pesar los ingredientes por orden.
- 2.- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica durante 30 minutos en la batidora con el gancho y amasar 10 min. en primera, el resto en segunda velocidad.
- 3.- Reposar la masa dentro de una cubeta tapada con un plástico en la nevera durante 240 min. aproximadamente.
- 4.- Dividir la masa en porciones de 50 g aproximadamente y dejarla reposar 15 min. **(Foto 1)**
- 5.- Estirar la bolas de pasta hasta el tamaño deseado. **(Foto 2)**
- 6.- Coger peras, que pueden ser en almíbar y si se desea se pueden macerar con algún tipo de licor o vino. Una vez bien escurridas se les quita el corazón y se ponen encima de la masa estirada y se rellenan de chocolate. **(Foto 3).**
- 7.- Se cubren las peras con la masa y se les da la vuelta al poner en la lata ligeramente untada con aceite. Se pincha un poco la parte de arriba. **(Fotos 4 y 5).**
- 8.- Se fermentan a 28° C durante 75 min. aproximadamente. **(Foto 6)**
- 9.- Hornear a 180° C con un poco de vapor en un horno de convección tipo pastelería.
- 10.- Dejar enfriar las piezas y cubrirlas con hojas de pasta tipo rollitos de primavera (se encuentran en los comercios). Por la parte superior se coge con un palillo para que adquieran la forma deseada. **(Fotos 7 y 8).**
- 11.- Se vuelven a poner al horno a una temperatura de 220° C a 230° C, aproximadamente, hasta que tengan un color dorado.
- 12.- Una vez frías las piezas se espolvorean con azúcar lustre por encima, se retira el palillo y queda la pieza finalizada **(Fotos 9 y 10).**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

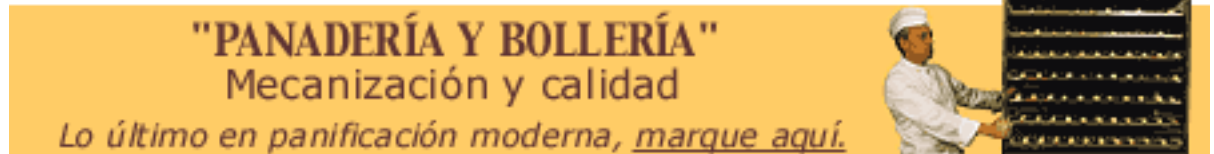


Foto 9



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BUFANDAS

Por Manuel Cortés

Con estas piezas, Manuel Cortés se proclamó Campeón Mundial de Bollería en el campeonato celebrado en París en 1994.



FORMULA

Huevos (4 u.)	200 g
Azúcar	50 g
Harina de malta	20 g
Sal	20 g
Leche en polvo (26% MG)	100 g
Levadura prensada	20 g
Mantequilla	200 g
Agua	150 g
Harina trigo (W=190; P/L = 0,58)	1.000 g
Total parcial	1.765 g
Grasa para hojaldre	250 g
Total masa	2.015 g
Darle cuatro pliegues sencillos	
GLASA	
Azúcar lustre	450 g
Leche o agua	c.s.



Mezclar los ingredientes en un bol con una espátula y la cantidad de leche dependerá de la consistencia deseada.

Proceso

- 1.- Pesar los ingredientes por orden y amasar hasta conseguir una masa fina y elástica. **(Foto 1)**
- 2.- Reposar la masa 120 minutos en el frigorífico a una temperatura de 7° C ($\pm$).
- 3.- Repartir la grasa en la pasta, plegarla y proceder a darle los pliegues sencillos entre breves intervalos. **(Foto 2)**
- 4.- Dejar el pastón en el refrigerador, tapado con un plástico, durante 60 minutos ($\pm$).
- 5.- Estirar la masa a un espesor de 3 mm y un ancho de 18 cm y de largo lo que de la masa. **(Foto 3)**
- 6.- En el centro de la masa y con una paletina esparcir la glasa finamente y cortar piezas de 4 cm de ancho por 18 cm de largo. **(Fotos 4 y 5).**
- 7.- Doblar sus extremos hacia adentro y sobrepasando en un cm la masa y pintar con huevo. **(Fotos 6 y 7).**
- 8.- Fermentar a 28° C durante 60 minutos ($\pm$).
- 9.- Cocer a 180° C en horno tipo convección durante 20 minutos ($\pm$). **(Foto 8).**
- 10.- Acabar engelatinando y en el centro colocar fruta del tiempo. **(Fotos 9 y 10).**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9

Foto 10



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE CÁDIZ

Por Francesc Pons

La característica más destacada del Turrón de Cádiz es su variedad de sabores y el colorido de su relleno. Su acabado flameado y el tipo de mazapán con el que se hace le dotan también de unas especiales características: la formulación debe permitir que el flameado no aplane la estructura del turrón. El Turrón de Cádiz puede elaborarse a partir de un mazapán cocido o crudo. En primer lugar, pues, vamos a ver cómo se preparan estos dos tipos de mazapanes, principales elementos de este producto.



FÓRMULAS

Mazapán cocido

Ingredientes

Azúcar	900 g
Glucosa	125 g
Agua	225 g
Almendra molida	1.100 g

Elaboración

- 1.– Hervir el azúcar con el agua hasta conseguir el punto de bola flojo (110-112° C).
- 2.– Si molemos nosotros mismos la almendra, procurar que no destile aceite. Mezclar la almendra y la glucosa en batidora con pala con el preparado anterior. Mezclar bien hasta que la masa se enfríe.
- 3.– Una vez frío el mazapán se le puede dar una pasada por la refinadora para así poderlo laminar mejor posteriormente.

Mazapán crudo

Ingredientes

Azúcar	900 g
Almendra	1.000 g
Agua o claras de huevo	± 225 g

Elaboración

Elaboración

- 1.– Mezclar el azúcar y la almendra molida.
- 2.– Refinar este preparado con el agua o las claras, hasta dotar a la masa de una consistencia que permita un fácil laminado.
- 3.– Se le puede dar una pasada por la refinadora para así poderlo laminar mejor posteriormente.

Acabado Final

- 1.– Una vez laminado el mazapán procederemos al montaje con el resto de ingredientes que se pueden aplicar a este tipo de turrón (frutas confitadas, mazapán de yema, mazapán de coco, mazapán de chocolate, praliné, fondant...).
- 2.– El relleno del turrón lo podremos efectuar en cajones especiales para turrónes (de unos 5 kg) o en moldes de plástico individuales. Para ello, colocaremos en los moldes enharinados ligeramente una lamina del mazapán base y sobre ella iremos colocando simétricamente las frutas confitadas que deseemos. Taparemos los huecos que queden con trozos del mazapán base o de otros sabores. (**Foto 1**)
- 3.– Una vez obtenido el volumen deseado, desmoldearemos y cubriremos la base con una lámina del mazapán base utilizado. Podemos hacer elementos decorativos con el mismo mazapán base. Pintaremos con yema de huevo y dejaremos que seque durante un día. Pasado ese tiempo, volveremos a pintar con yema y flamearemos en el horno ($\pm 240^{\circ}$ C) hasta que el turrón adquiera un todo dorado. (**Fotos 2 y 3**)
- 4.– Cuando saquemos el turrón del horno y aún caliente, le podemos dar más brillo con un barniz misterio (mezcla al 50% de huevo y glucosa calentada a 40°

C) y decorar la superficie con glasa real que aplicaremos con cornet. **(Foto 4)**
5.– El turrón lo podremos conservar en bloque o cortado en pastillas.

NOTAS

- Los turrónes que hemos elaborado para este artículo, además del mazapán base, llevan otros mazapanes (coco, chocolate, fondant, yema...). Su realización es muy sencilla: en el caso del coco y el chocolate añadiremos a la fórmula esos productos ($\pm$ el 10% de la almendra que utilicemos); en el de fondant, haremos una mezcla al 50% de fondant y mazapán base; y en el de yema aplicaremos colorante amarillo y vainilla.
- El tipo de almendra recomendada para el Turrón de Cádiz es la Marcona o de Mallorca.
- Se puede utilizar almendra ya molida si no disponemos de refinadora, pero deberemos saber que el mazapán resultante no es tan fácil de laminar.
- La glucosa que utilizamos en la fórmula del mazapán cocido se añade para hacer más cómodo el laminado del mazapán. Igualmente, dota de más tiempo de conservación al producto.
- La cantidad de azúcar y líquido que se aplica en la fórmula del mazapán cocido y crudo depende de lo seca que esté la almendra que utilicemos. De esta forma, podremos aumentar la proporción si la almendra es más seca.
- El Turrón de Cádiz lo podemos conservar envasado al vacío durante 90 días. Este envasado se puede hacer cuando cortemos el turrón en pastillas.
- La base del mazapán la podemos elaborar varios meses antes de hacer el turrón, tomando la precaución de tapar bien el producto con plástico y reservándolo en el congelador.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUD EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SEMIFRÍOS DE CAFÉ

Por Santiago Pérez

Un nuevo semifrío, de sabor muy agradable, a café, es la nueva propuesta del maestro Santiago Pérez. Su proceso de elaboración es muy sencillo, y no ofrece ninguna novedad con respecto a los que ya hemos visto anteriormente en esta sección. Como siempre, recordamos que estas recetas pueden encontrar en el [Formulario Completo de Pastelería](#), editado por MONTAGUD EDITORES.



FÓRMULA

Masa

Ingredientes

Gelatina	10 g
Claras de huevo	200 g
Sacarosa (azúcar común)	190 g
Nata	600 g
Café soluble (no suma)	c.s.
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Previamente a iniciar el proceso, trocearemos la gelatina y la colocaremos con las claras, dejándolo en reposo a temperatura ambiente durante 24 horas.
- 2.– Montar la nata en batidora.
- 3.– Calentar ligeramente las claras y la gelatina para que ésta última acabe de fundirse completamente. Mientras calentamos el conjunto, removeremos constantemente con una barilla para evitar que las claras se cuajen.
- 4.– Una vez fundida la gelatina, añadiremos el azúcar y el café soluble, y seguiremos removiendo hasta que se disuelvan. Si a pesar de todo el conjunto tiende a cuajarse, retiraremos de la fuente de calor.
- 5.– Cuando el conjunto esté caliente, lo máximo posible sin que haya cuajado, lo pasaremos a la batidora y batiremos como si de un merengue se tratase.
- 6.– Cuando esté esponjado, y la temperatura sea templada, mezclaremos con la nata, ayudándonos con una barilla.

Plancha de Bizcocho**Ingredientes**

Huevos	500 g
Azúcar	250 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,3)	250 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar los huevos con el azúcar a marcha rápida.
- 2.– Cuando la mezcla alcance consistencia pasar a velocidad más lenta y añadir la harina previamente tamizada.
- 3.– Una vez concluída la mezcla, extender sobre latas con papel para hornear y cocer a horno fuerte.

Moka de Café**Ingredientes**

Merengue	600 g
Mantequilla	400 g
Café concentrado (no suma)	c.s.
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar y esponjar en batidora como si fuera un merengue.

Jarabe para Emborrachar

Ingredientes

Azúcar	550 g
Agua	400 g
Licor	50 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar los tres ingredientes y cocer.

Acabado final

1.– Prepararemos moldes cuadrados, forrados con papel parafinado, en los que colocaremos una capa de bizcocho emborrachado.

2.– Escudillaremos por encima la masa hasta algo menos del final del molde.

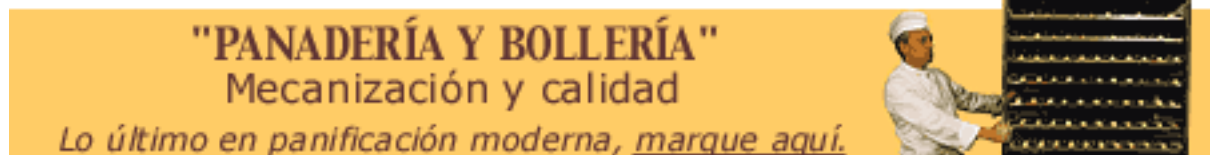
3.– Volveremos a colocar otra capa de bizcocho emborrachado. Y encima, aplicaremos una fina capa de moka, marcándola con un peine.

4.– Acabaremos la elaboración espolvoreando virutas finas de chocolate.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CAKES DE CHOCOLATE

Por Santiago Pérez

El Cake o Plum Cake es una especialidad de pastelería internacional. Santiago Pérez nos ofrece una versión de este producto con chocolate.

FÓRMULA

Ingredientes

Huevos	200 g
Harina de trigo	260 g
Cacao en polvo	40 g
Mantequilla o grasa similar	250 g
Azúcar común	130 g
Azúcar invertido	112 g
Impulsor	8 g

Total	1.000 g
-------	---------

Elaboración

- 1.- Ablandar la mantequilla y ponerla a esponjar con los azúcares. Añadir los huevos poco a poco (no añadir más hasta que los anteriores no estén bien incorporados a la mezcla).
- 2.- Cuando los huevos estén bien incorporados, añadir la harina mezclada con el impulsor y el cacao. Esta mezcla se hará a mano.
- 3.- Llenar moldes en sus 3/4 partes, previamente engrasados y enharinados.
- 4.- Cocer a horno bajo (más bajo que para los bizcochos de molde para tartas). Cuando la capa superior del cake forme una corteza, practicaremos un corte longitudinal para garantizar que desarrolle perfectamente.





[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CAKES CON FRUTAS

Por Santiago Pérez

El Cake o Plum Cake es una especialidad de pastelería internacional. Santiago Pérez nos ofrece su formulación tradicional, con frutas confitadas.

FÓRMULA

Ingredientes

Mantequilla o grasa similar	220 g
Azúcar común	120 g
Azúcar invertido	100 g
Huevos ($\pm$ 5 u.)	240 g
Harina de trigo	312 g
Impulsor	$\pm$ 8 g
Vainilla (no suma)	c.s.
Frutas confitadas troceadas (no suma)	c.s.
Total	1.000 g



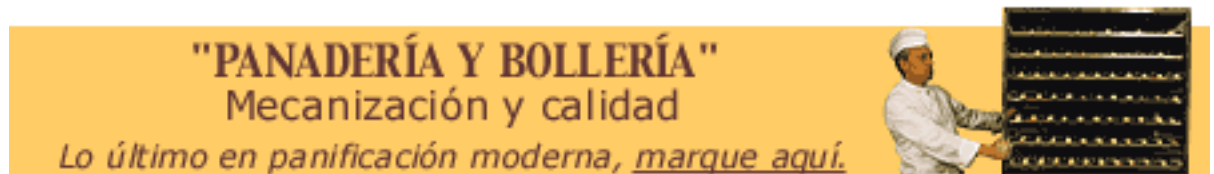
Elaboración

- 1.– Ablandar la mantequilla y ponerla a esponjar con los azúcares. Añadir los huevos poco a poco (no añadir más hasta que los anteriores no estén bien incorporados a la mezcla).
- 2.– Cuando los huevos estén bien incorporados, añadir la harina mezclada con el impulsor. Esta mezcla se hará a mano.
- 3.– Incorporar por último la fruta bien seca y rebozada en harina (de esta forma evitaremos que se vaya al fondo del molde).
- 4.– Llenar moldes en sus 3/4 partes, previamente engrasados y enharinados.
- 5.– Cocer a horno bajo (más bajo que para los bizcochos de molde para tartas). Cuando la capa superior del cake forme una corteza, practicaremos un corte longitudinal para garantizar que desarrolle perfectamente.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGU EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CANUTILLOS DE NATA

Por Santiago Perez

Esta elaboración, realizada a partir de un hojaldre en rollado, se complementa con un relleno de nata y granillo de almendra



FÓRMULA

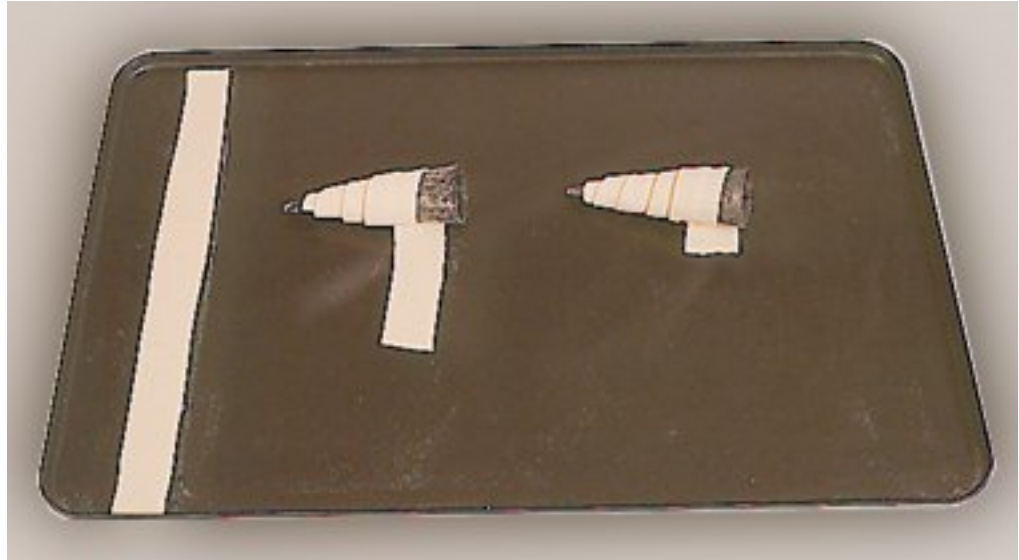
Ingredientes

Harina de trigo de media fuerza	500 g
(W = 350; P/L= 1)	
Azúcar común (sacarosa)	40 g
Azúcar invertido	40 g
Mantequilla o grasa similar	80 g
Reforzante (según tipo)	10 g
Agua	190 g
Sal	10 g
Huevos (2 unidades)	100 g
Levadura	30 g



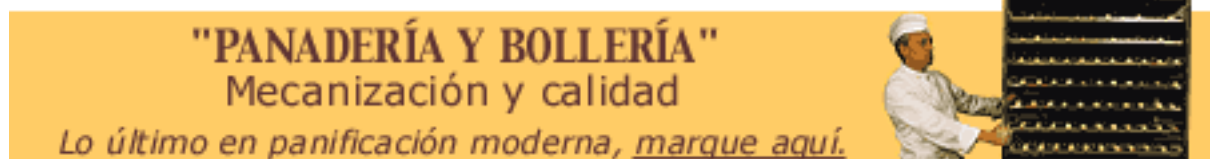
Proceso

- 1.- Amasar todos los componentes dejando un empaste firme pero no duro y elástico, pero no pegajoso.
- 2.- Laminar practicando 3 vueltas sencillas o vueltas de 3 pliegos
- 3.- Cortar rectángulos de 20 x 3 cm.
- 4.- Estufar, cocer y una vez frías, rellenar con nata espolvoreando con granillo de almendra. Acabar decorando con azúcar lustre.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CAPUCHINA

Por Santiago Pérez

La Capuchina es un bizcocho muy fino elaborado a base de yemas batidas muy esponjadas, con algo de harina en su composición. Santiago Pérez nos propone aquí un ejemplo de Capuchinas, con yema entre sus ingredientes, presentada como un rollo.



CAPUCHINA

Ingredientes

Yemas de huevo ($\pm$ 40 u.)	800 g
Huevos enteros (2 u.)	100 g
Almidón	50 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,5)	50 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Poner las yemas y los huevos a esponjar en la batidora a marcha rápida. Cuando el conjunto haya esponjado al máximo, pasar la batidora a marcha lenta y añadir, poco a poco, el almidón y la harina.
- 2.– Escudillar la capuchina con manga sobre moldes rectangulares, previamente engrasados y enharinados. El grosor del escudillado debe ser entre 1-1,5 cm.
- 3.– Cocer a horno fuerte.
- 4.– Una vez cocida la capuchina, desmoldearemos y cortaremos tiras rectangulares o cuadrados, según la utilización que vamos a hacer de la capuchina. Colocaremos las piezas sobre bandejas.
- 5.– Seguidamente prepararemos un jarabe (la proporción será 40% agua, 55%

azúcar y 5% de un licor).

6.– Con el jarabe hirviendo, verteremos sobre las capuchinas hasta que queden bien embebidas y las colocaremos después sobre rejillas para que pierdan el jarabe sobrante. El jarabe sobrante lo podremos reutilizar añadiendo algo de agua (5%) y volviendo a cocer. También puede servir para embeber los bizcochos.

YEMA

Ingredientes

Huevos ($\pm$ 8u.)	400 g
Azúcar	400 g
Agua	180 g
Almidón	20 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar todos los ingredientes y cuajar a fuego directo, no muy fuerte, removiendo y restregando con una varilla. Cuando el conjunto esté a punto de cocer, remover enérgicamente con la varilla.

2.– Extender sobre bandejas para que enfríen rápidamente. También puede extenderse sobre la mesa de trabajo si es de mármol o acero inoxidable.

3.– Una vez fría la yema, recoger y reservar en nevera, tapándola con un plástico.

BIZCOCHO **ENRROLLABLE**

Ingredientes

Huevos ($\pm$ 10 u.)	500 g
Azúcar	200 g
Azúcar invertido	50 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,5)	250 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar en la batidora los huevos y los azúcares. Cuando alcance el máximo de esponjado, mezclar a mano, y poco a poco, la harina.
- 2.– Escudillar sobre latas cubiertas con papel para hornear.
- 3.– Cocer a horno fuerte.

Montaje Final

- 1.– Para montar la capuchina enrollables, procederemos a extender una capa de yema sobre el el bizcocho embebido en jarabe.
- 2.– En un extremo del bizcocho aplicaremos una tira de capuchina y enrollaremos.
- 3.– Cubriremos el rollo con yema. Espolvorearemos con azúcar y quemaremos con pala. Pintaremos con gelatina de brillo y podemos decorar con un rayado de cobertura negra. Con sierra, cortaremos las porciones.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CORONA DULCE

Por Francisco Tejero

Ésta es una elaboración del tipo brioche, aunque en esta receta, la particularidad de algunos de sus ingredientes en la proporción de la fórmula, es lo que le confiere su sabor tan característico. Es un postre típico de Navidad en muchos países centroeuropeos.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (W = 300 P/L= 0,8)	10.000 g
Azúcar	2.500 g
Sal	120 g
Huevos	2 l
Mantequilla	1.500 g
Anís dulce	0,1 l
Leche fresca	3,5 l
Vainilla (según producto)	c.s.
Mejorantes (según producto)	c.s.
Levadura	500 g



Elaboración

- 1.– Amasar todo el conjunto hasta conseguir un buen amasado, consiguiendo que al final del amasado la temperatura sea de 25°C. Reposar la masa en bloque 30 minutos.
- 2.– Dividir piezas de 60 g. (**Foto 1**)
- 3.– Bolear y colocar seis bolas en un molde redondo. (**Fotos 2 y 3**)
- 4.– Fermentar a 30° C y 75% de humedad. También es posible dejarlos en frío y aplicar la técnica de la fermentación controlada. Igualmente se pueden congelar las bolas y cuando se precise colocarlas en el molde, descongelarlas y fermentarlas normalmente.
- 5.– Una vez fermentado, pintar con huevo y hornear durante 18 minutos a 200° C. (**Foto 4**)



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

GALLETAS DE CERCS

Por Agustí Costa

Agustí Costa, un joven profesional de Cercs (Barcelona), en el Pre Pirineo catalán, nos presenta unas galletas que llevan el nombre de su pueblo y que se consumen durante todo el año.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	
(W = 120; P/L = 0,2)	1.000 g
Agua	75 g
Sal	20 g
Manteca de cerdo	250 g
Azúcar	250 g
Coñac o brandy	50 g
Limón rallado	c.s.
Vainilla en polvo	c.s.

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes. Nos debe quedar una masa dura y poco homogeneizada.
- 2.– Espolvorear la mesa de trabajo con azúcar lustre (así no se pegará la masa) y laminar con rodillo hasta conseguir un grosor de ± 5 mm. Pasar un rodillo de pizarra. Esta última operación la haremos para evitar que las galletas desarrollen durante la cocción. **(Fotos 1 y 2)**
- 3.– Cortar porciones con los moldes adecuados. **(Foto 3)**
- 4.– Mezclar huevos y azúcar y pintar con el preparado las galletas. **(Foto 4)**
- 5.– Hornear a 180-190° C durante 20 minutos.





Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TRONCO DE CHARLOTA

Por Santiago Pérez

La charlota es una variedad de semifrío en el que el componente básico determinante es su contenido en huevos. Una de las novedades que aporta Santiago Pérez en esta especialidad es que en vez de partir para su composición de componente aireado (la nata) y otro caldoso (la crema) partimos de dos componentes aireados (nata y huevos). Esto aporta una mayor facilidad de mezcla y una estructura más ligera.



Masa Charlota

Ingredientes

Yemas de huevo (± 5 unidades)	100 g
Huevos enteros (± 2 unidades)	100 g
Gelatina (cola de pescado)	10 g
Sacarosa (azúcar común)	190 g
Nata	600 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Previamente a iniciar el proceso, habremos preparado la gelatina, que trocearemos y dejaremos en reposo de 6 a 12 horas para que se ablande.
- 2.– Mezclaremos los huevos y las yemas y añadiremos la gelatina. Para que la gelatina acabe de fundirse aplicaremos calor y removeremos constantemente con varilla.
- 3.– Una vez la gelatina disuelta, y sin retirar de la fuente de calor, añadiremos el azúcar. Removeremos hasta que el conjunto esté a punto de cuajar, instante en que retiraremos de la fuente de calor.
- 4.– Esponjaremos el conjunto en la batidora.
- 5.– Cuando esté suficientemente esponjado y no haya perdido su calor (debe estar templado) lo mezclaremos a parte con la nata. Previamente, y también en la batidora, habremos esponjado la nata.

Plancha de Bizcocho**Ingredientes**

Huevos	500 g
Azúcar	250 g
Harina floja	250 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar los huevos con el azúcar a marcha rápida.
- 2.– Cuando la mezcla alcance consistencia pasar a velocidad más lenta y añadir la harina previamente tamizada.
- 3.– Una vez concluída la mezcla, extender sobre latas con papel para hornear y cocer a horno fuerte.

Yema**Ingredientes**

Huevos	
(± 8 unidades)	400 g
Sacarosa	
(azúcar común)	400 g
Almidón	20 g
Agua caliente	180 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclaremos todos los ingredientes y pondremos a cuajar a fuego directo y restregando con una varilla.
- 2.– Una vez cuajado el conjunto, extenderemos sobre una superficie lisa y dejaremos enfriar.

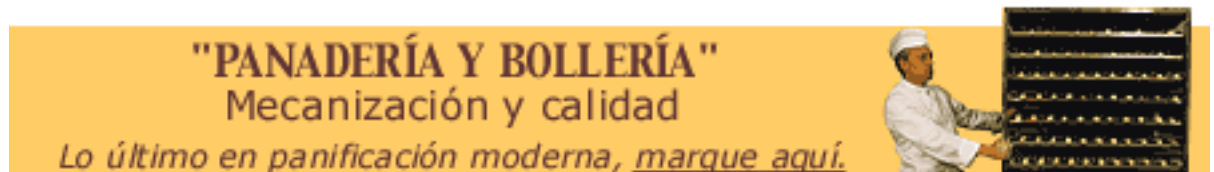
Acabado final

- 1.– Procederemos a preparar los moldes. Para ello forraremos primero el fondo del molde con papel parafinado y colocaremos una plancha de bizcocho emborrachado. Sobre el bizcocho aplicaremos la crema del semifrío y colocaremos encima otra plancha de bizcocho.
- 2.– Pasar las piezas a congelar o a refrigeración. Cuando las elaboraciones hayan alcanzado suficiente consistencia podremos retirar los moldes y el papel. Antes de cortar las piezas, aplicaremos una capa de yema, espolvorearemos azúcar y quemaremos con la pala.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA BIZCOCHO

Por Manuel Cotés

A partir de una masa de bizcocho y con crema de leche se elabora esta coca.

FÓRMULA

Masa A

Azúcar grano	500 g
Yemas	500 g
Claras	300 g
Esencia de limón	c.s.

Masa B

Harina de trigo floja (tamizada)	850 g
----------------------------------	-------

Masa C

Claras	750 g
Azúcar grano	250 g
Sal	c.s.
Crémor tártaro	c.s.



SEGURO
QUE ME
NECESITA

[Click aquí](#)





Proceso

- 1.– Mezclar los dos primeros ingredientes de la **Masa A** por orden en la batidora y batir en segunda marcha, cuando empiece a espesar la mezcla incorporar poco a poco las claras y la esencia, retirar cuando todo esté bien emulsionado (punto mousse). **(Foto 1)**
- 2.– Incorporar la harina de la **Masa B** poco a poco al primer preparado, mezclándola con la mano.
- 3.– Montar las claras de la Masa C en la batidora hasta obtener el punto de nieve flojo.
- 4.– Mezclar a mano el primer y segundo preparado a las claras procurando que la mezcla no se baje. Añadir el resto de ingredientes de la **Masa C**.
- 5.– Cortar papel (tipo plancha) de 40 x 12 cm.
- 6.– Escudillar con una manga y una boquilla lisa de 2 cm de diámetro en los papeles. **(Foto 2)**
- 7.– Una vez escudillada toda la masa, a la mitad se le pone piñones y se espolvorea por encima con azúcar lustre. **(Foto 3)**
- 8.– Cocer en horno convección a 220° C ($\pm$).

ACABADO FINAL

- 1.– Sacar los papeles del bizcocho (primero los que no tienen piñones). **(Foto 4)**
- 2.– Montar crema de leche (nata) con la cantidad de azúcar que tengamos por costumbre.
- 3.– Escudillar con manga y una boquilla de 2 cm. de diámetro en forma de cenefa un buen relleno a lo largo de todo el bizcocho y poner en el congelador. **(Foto 5)**
- 4.– A los bizcochos de piñones les daremos la vuelta y con una paletina le daremos una fina capa de yema, a la que pondremos azúcar y tostaremos con la pala de quemar. **(Foto 6 y 7)**
- 5.– Sacar del congelador el bizcocho y cubrir con la otra base teniendo en cuenta que la parte superior es la que tiene que tener piñones. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA BRIOCHE

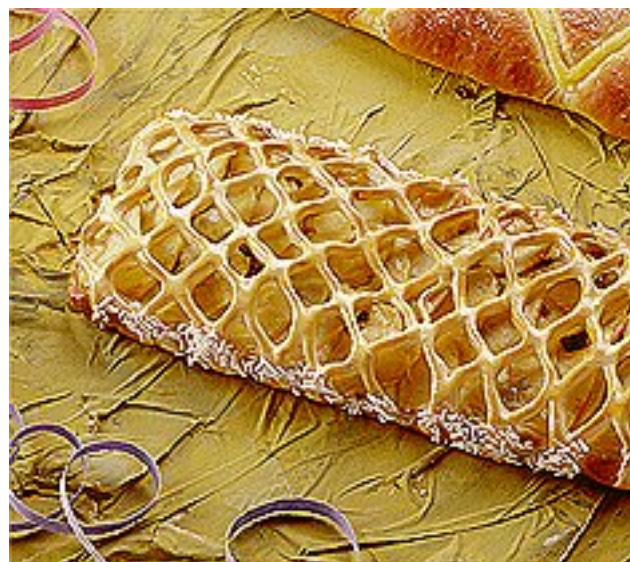
Por Manuel Cortés

Una coca con una construcción muy efectiva. Lleva en su composición crema pastelera, piñones y manzana.

FÓRMULA

Ingredientes

Agua	450 g
Sal	10 g
Harina de malta	20 g
Azúcar grano	100 g
Raspaduras de piel de limón	20 g
Mantequilla (incorporar dos veces)	150 g
Levadura prensada	100 g
Harina de trigo fuerte (W = 197)	1.000 g
Total masa (6 piezas de 300 g)	1.850 g





Para el hojaldre danés se puede hacer la misma masa (pero sin levadura y sin dejar en reposo). Tendremos que añadir 150 g de margarina hojaldre por kilo de masa, a la que daremos cuatro pliegues a intervalos. Cuando tenga los cuatro pliegues dejar reposar en el congelador durante 15 minutos antes de usar.

Proceso

- 1.– Mezclar los ingredientes por orden y amasar hasta conseguir una masa elástica.
- 2.– Dejar reposar la masa de 60 a 75 minutos.
- 3.– Dividir piezas de 300 g, bolear y dejar en reposo 5 minutos ($\pm$). (**Fotos 1 y 2**)
- 4.– Estirar la masa con el rodillo a unos 35 cm de largo por 14 cm de ancho. Ponerlas sobre latas de 60 x 40. (**Foto 3**)
- 5.– Fermentar a 28 / 30° C durante 70 minutos.
- 6.– Repartir por toda la coca 20 g de piñones, 20 g de pasas, 100 g de crema pastelera y toda la superficie se recubrirá con finas conchas de manzana. (**Foto 5**)
- 7.– Recubrir toda la coca con la masa de hojaldre danés que laminaremos a un grosor de 2 a 3 mm, con un cortapastas apropiado en forma de rejilla, la pasta sobrante se corta con un cuchillo y se pinta con huevo. (**Foto 6**)
- 8.– Cocer en horno convección a 180° C durante 15 minutos ($\pm$).
- 9.– Acabar engelatinando una vez frías.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Foto 7



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA DE CREMA DE CHOCOLATE

Por Manuel Cortés

A partir de una masa tipo brioche, se elabora esta torta o coca (como se conoce en algunas zonas de España). Va rellena de una crema pastelera al chocolate, que además se quema con pala.

FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Masa madre (10-12 h.)	600 g
Mantequilla	600 g
Sal	40 g
Levadura prensada	60 g
Azúcar grano	200 g
Harina de malta	40 g
Huevo	750 g
Harina de trigo (W=270, P/L=0,9)	1.600 g

CREMA PASTELERA

Ingredientes

Leche entera	850 g
Azúcar	850 g
Cáscara de limón	1 u



SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí



Canela en rama	1 u
Almidón	90 g
Yemas de huevo	8 u
Leche entera	150 g

Para elaborar la crema pastelera, se mezclan todos los ingredientes (menos el almidón, las yemas de huevo y la leche entera del final de la fórmula) en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir. Se retira la crema de la fuente de calor y se mezcla removiendo, suavemente, con los restantes ingredientes.

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes por el orden de los ingredientes de la masa. Dejar en reposo el pastón durante ± 120 minutos a 5° C. Colocar el pastón sobre la mesa de trabajo (antes se habrá untado con algo de aceite la mesa) y dividirlo en porciones de 100 g. Heñir y dejar en reposo ± 5 minutos. **(Foto 1)**
- 2.- Pasar el rodillo. **(Foto 2)**
- 3.- Pintar con huevos las piezas. **(Foto 3)**
- 4.- Aplicar con manga pastelera la crema pastelera sobre la superficie de la pieza. **(Foto 4)**
- 5.- Decorar con cerezas confitadas y piñones, y espolvorear azúcar grano. **(Foto 5)**
- 6.- Hornear en horno de convención durante 15 minutos a 180° C. **(Foto 6)**
- 7.- Mezclar la crema pastelera y la cobertura negra para obtener la crema de chocolate. **(Foto 7)**
- 8.- Cortar las cocas por la mitad y aplicar en la mitad inferior la crema de chocolate. **(Foto 8)**
- 9.- Espolvorear azúcar grano sobre la crema de chocolate y pasar, bien caliente, la pala de quemar sobre la superficie. **(Foto 9)**
- 10.- Volver a unir las dos mitades de la coca. **(Foto 10)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA DE CHICHARRONES

Por Manuel Castellón

La coca de chicharrones es una de las especialidades clásicas que se elaboran para la festividad de San Juan.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (mitad normal y mitad de fuerza)	2.000 g
Azúcar	300 g
Huevos	4 u
Manteca de cerdo	800 g
Piñones	300 g
Anís	100 g
Sal	40 g
Canela	10 g
Agua	1.000 g
Masa Madre	400 g
Chicharrones	1.000 g

Estas cantidades permiten hacer 4 cocas.



SEGURO QUE ME NECESITA

[Click aquí](#)





Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes menos los chicharrones, los piñones y la manteca de cerdo. El tiempo de amasado, a velocidad lenta, será de 18 minutos. **(Foto 1)**
- 2.– Estirar la masa con el rodillo y añadir la manteca de cerdo, pasando de nuevo el rodillo. **(Foto 2)**
- 3.– Añadir los chicharrones a la masa, pasando el rodillo hasta que queden bien esparcidos. **(Foto 3)**
- 4.– Pasar la masa por la laminadora. Se tienen que hacer tres pliegues sencillos y uno doble. Tiene que quedar una masa de 2-3 mm de grosor. **(Foto 4)**
- 5.– Dividir la masa en porciones. **(Foto 5)**
- 6.– Hacer con un cuchillo unas muescas en los bordes de la pieza. **(Foto 6)**
- 7.– Pintar con huevo toda la pieza. **(Foto 7)**
- 8.– Picar con el cuchillo, dando puntadas, la superficie de la pieza. De esta forma se evitará que se formen burbujas. **(Foto 8)**
- 9.– Decorar, añadiendo los piñones y el azúcar. Cocer a 200° C durante unos 15 minutos. **(Foto 9)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

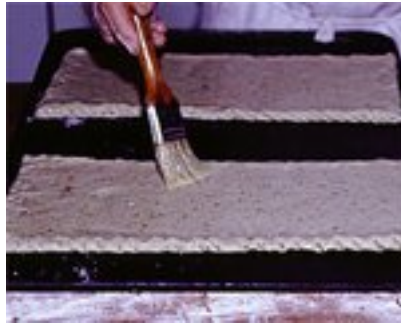


Foto 7



Foto 8



Foto 9



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA DE COCO

Por Meritxell Ventura / Susana Escribano

La coca es una especialidad típica de algunas regiones españolas. De diversos formatos, su consumo está relacionado con fiestas tradicionales como la llegada del verano (verbena de San Juan -24 de junio-) o Pascua. Aquí ofrecemos una de las más tradicionales.



FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Masa madre	200 g
Levadura	100 g
Sal	20 g
Azúcar	200 g
Huevos	550 g
Harina de trigo (W=240; P/L=0,8)	1.000 g
Mantequilla	200 g
Coco rallado	200 g

CREMA

PASTELERA

Ingredientes

Leche entera	900 g
Azúcar	250 g
Cáscara de limón	1 u
Canela en rama	1 u
Almidón	80 g
Yemas de huevo	6 u
Leche entera	100 g

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes de la masa por el orden expresado hasta conseguir una elasticidad media. La temperatura final debe ser de 22° C. Dejar en reposo durante 60 minutos.
- 2.- Dividir en porciones de 1 kg, heñir y dejar las bolas en reposo durante ± 10 minutos. **(Foto 1)**
- 3.- Formar con rodillo y pintar por encima con mazapán rebajado con agua o leche. **(Fotos 2 y 3)**
- 4.- Colocar las frutas confitadas. **(Foto 4)**
- 5.- Dejar en fermentación durante ± 150 minutos (hasta que doble el volumen inicial).
- 6.- Antes de hornear, acabar de decorar la coca con la crema pastelera y azúcar grano que se espolvoreará por encima de la pieza. **(Foto 5)**
- 7.- Hornear con vapor a 180° C durante $\pm 25-30$ minutos.
- 8.- Una vez frías las piezas, pintar con gelatina. En los bordes de la coca acabar de decorar con coco rallado.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

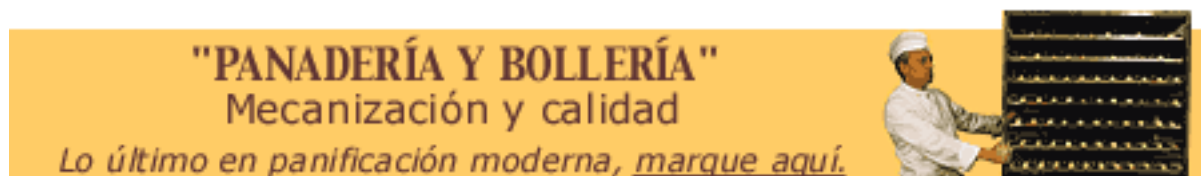


Foto 5



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA DE FRUTA

Por Eduard Crespo

La coca de fruta confitada es de las más típicas que se elaboran en la festividad de San Juan.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo de fuerza	10.000 g
Sal	180 g
Azúcar	1.500 g
Mantequilla	200 g
Huevos	50 u
Levadura	1.200 g
Ron	200 g
Agua de azahar	200 g
Aroma de canela	c.s.
Aroma de naranja	c.s.
Aroma de vainilla	c.s.
Agua	3 l
Mejorante	c.s.

Estas cantidades permiten hacer 4 cocas.



SEGURO
QUE ME
NECESITA
Click aquí





Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes en batidora espiral hasta media elasticidad (De 7 a 8 minutos).
- 2.– Dejar reposar la masa 10 minutos. **(Foto 1)**
- 3.– Cortar en piezas. Formar en barras y dejar reposar 20 minutos. **(Fotos 2 y 3)**
- 4.– Estirar y poner en las latas. **(Foto 4)**
- 5.– Se pinta a mano con mazapán disuelto en papilla. **(Foto 5)**
- 6.– Se coloca la fruta confitada: naranja, melón y cerezas. **(Foto 6)**
- 7.– Colocar los piñones y añadir por encima el azúcar. **(Fotos 7 y 8)**
- 8.– Se hornea durante 7 minutos a 220° C. **(Foto 9)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA PRIMAVERA

Por Meritxell Ventura / Susana Escribano

La coca es una especialidad típica de algunas regiones españolas. De diversos formatos, su consumo está relacionado con fiestas tradicionales como la llegada del verano (verbena de San Juan -24 de junio-) o Pascua. Aquí ofrecemos una de las más tradicionales.



FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Harina de trigo (W=240; P/L=0,8)	400 g
Sal	10 g
Azúcar lustre	100 g
Harina de malta	10 g
Pomada de mantequilla	150 g

ESPONJA

Ingredientes

Harina de trigo (W=240; P/L=0,8)	100 g
Levadura prensada	150 g
Huevos	2 u

Agua	50 g
------	------

PASTILLAJE DE LAS FLORES

Ingredientes

Hijas de gelatina	2 u
Agua	100 g
Azúcar lustre tamizada	1.100 g

CREMA PASTELERA

Ingredientes

Leche entera	900 g
Azúcar	250 g
Cáscara de limón	1 u
Canela en rama	1 u
Almidón	80 g
Yemas de huevo	6 u
Leche entera	100 g

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes de la esponja y dejar en reposo durante $\pm$ 45 minutos (hasta que triplique su volumen inicial)
- 2.- Amasar la esponja con los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa elástica. La mantequilla se ha de añadir en dos veces. Reposar $\pm$ 10 minutos.
- 3.- Dividir piezas de 300 g y bolear. Reposo 10 minutos. **(Fotos 1 y 2)**
- 4.- Formar las piezas con rodillo y pintar con huevo. **(Foto 3)**
- 5.- Fermentar durante $\pm$ 150 minutos a 75% de vapor y 40° C.
- 6.- Preparar la masa de las hojas decorativas para ello calentar las hojas de gelatina húmedas con el agua. Mezclar la gelatina con el azúcar lustre y colear al gusto.
- 7.- Hacer las formas de los pétalos y las hojas. Para ello, hacer barritas con la masa y cortar pequeñas bolas. Para hacer los pétalos, aplastar entre un plástico las bolas y enrollarlas sobre sí misma. Las hojas también se aplastan entre un plástico y se dibujan los nervios de la hoja. **(Fotos 4 a 11)**
- 8.- Añadir sobre las cocas azúcar lustre y hornear con vapor a 220° C durante $\pm$ 10 minutos. **(Foto 12)**

- 9.– Hacer dos cortes a lo largo de la coca y rellenar con la crema pastelera.
10.– Decorar con las flores y pintar con gelatina el conjunto.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

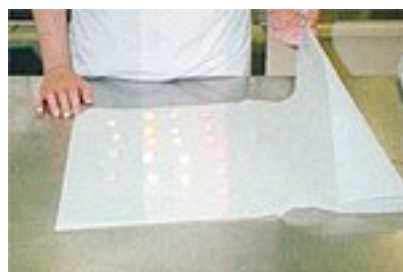


Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA RELLENA

Por Manuel Castellón

Esta coca es muy original, y la elabora nuestro colaborador en la festividad de San Juan.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (mitad normal y mitad de fuerza)	2.000 g
Azúcar	400 g
Mantequilla	300 g
Huevos	10 u
Limón rallado	1 u
Levadura	200 g
Sal	40 g
Leche	500 g
Agua	500 g
Masa Madre	400 g
Cazalla	50 g

Estas cantidades permiten hacer 4 cocas.

CREMA DE RELLENO

Ingredientes

Leche	1l
-------	----





Azúcar	300 g
Yemas de huevo	4 u
Cáscara de limón	c.s.
Canela en rama	c.s.
Almidón	1 cucharada

Dejar hervir la leche con la cáscara de limón y la canela en rama. Añadir después el resto de los ingredientes. Remover a fuego lento hasta que espese la crema.

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes y amasar a velocidad lenta durante 18 minutos. Si se hace a velocidad rápida, amasar sólo durante 10 minutos. **(Foto 1)**
- 2.– Dividir la masa en piezas, uniendo dos porciones. **(Foto 2)**
- 3.– Bolear y formar las piezas. **(Foto 3)**
- 4.– Pasar el rodillo varias veces en sentido horizontal y vertical hasta conseguir una masa fina. **(Foto 4)**
- 5.– Añadir con cartucho la crema de relleno en una de las masas. **(Foto 5)**
- 6.– Tapar con otra masa la que contiene la crema pastelera, haciendo unos rizos en los bordes de las dos masas.
- 7.– Pintar con huevo y dejar fermentar la pieza de 2,5 a 3 horas a temperatura ambiente. **(Fotos 6 y 7)**
- 8.– Cocer durante 15 minutos a 200° C. Una vez sacada del horno añadirle por encima azúcar lustre. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

COCA DE PANADERO

Por Agustí Coca

Agustí Costa, un joven profesional ya conocido por nuestros lectores, nos presenta en esta ocasión un producto muy típico de Cataluña: la coca. Esta especialidad se puede vender por piezas o en porciones individuales al peso.



FÓRMULAS

Ingredientes

Harina de trigo (W=120; P/L=0,3)	1.000 g
Harina de trigo (W=300; P/L=0,9)	1.000 g
Agua	1.000 g
Leche en polvo	100 g
Azúcar	40 g
Manteca o mantequilla	50 g
Mejorante desconcentrado	60 g
Levadura prensada	100 g
Aceite de oliva	200 g
Sal	40 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes. Temperatura final de la masa 25° C. Elasticidad media.
- 2.– Reposo en bloque de 30 minutos.
- 3.– Dividir piezas de 300 g y formar una barra.
- 4.– Fermentación a temperatura ambiente de 60 minutos.
- 5.– Estirar con la mano o pasar el rodillo.
- 6.– Marcar con la mano en diagonal y volver a hacerlo en sentido inverso. Untar con aceite. (**Fotos 1 y 2**)
- 7.– Espolvorear azúcar por encima.
- 8.– Hornear durante 15-20 minutos a 240° C.
- 9.– Cuando salgan del horno, poner anís líquido por encima.



Foto 1



Foto 2



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ESPIRALES DE CREMA

Por Santiago Pérez

La bollería, las pastas de consumo diario, son elaboraciones que ayudan a mantener el interés de la clientela y que permiten ofertar un sinfín de variedades de fácil y rápida elaboración, como estas espirales de crema que presentamos.



FÓRMULA

INGREDIENTES

Masa para el empaste

Harina de fuerza	± 490 g
Sal	10 g
Agua	± 150 g
Leche	100 g
Miel	40 g
Manteca de cerdo	40 g
Grasa apropiada para laminar	170 g

Masa de almendra

Almendra en polvo	150 g
Pan rallado	150 g

Azúcar 300 g
Harina 50 g
Leche hirviendo $\pm$ 350 g
Mezclar y dejar madurando durante $\pm$ 8 horas

Proceso

1.– Empastar todos los ingredientes menos la grasa para laminar. Concluido el empaste, que ha de quedar consistente pero no duro ni pegajoso, envolver la grasa para laminar y dar una vuelta sencilla de 3 pliegos y una doble de 4 pliegos.

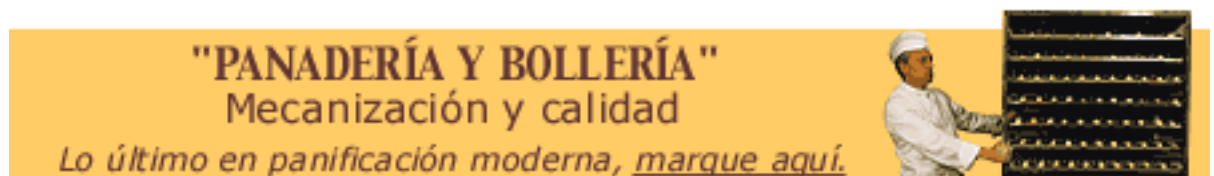
2.– Formar un rectángulo del que sacaremos tiras de $\pm$ 33 x 2 cm y escudillar en el centro una tira de masa de almendra con boquilla de $\pm$ 6 mm. Enrollar y formar una espiral sobre la lata.

Nota: La espiral debe hacerse abierta para que durante el estufado se cierre. Antes de cocer escudillar una espiral de crema. Una vez cocidas y frías pintar con mermelada de albaricoque y gelatina al 50 %.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

CRESTAS

Por Santiago Pérez

Las Crestas son una especialidad de bollería hojaldrada. Pueden ir rellenas de crema o trufa. Son una elaboración de gran tamaño ya que están pensadas para degustar a la hora de la merienda por los niños, pero pueden elaborarse más pequeñas respetando la proporción del largo y del ancho.



FÓRMULA

MASA DE HOJALDRE

Harina de trigo de fuerza	± 450 g
Sal	10 g
Levadura de panadería	± 30 g
Azúcar común (sacarosa)	50 g
Mantequilla o similar	50 g
Agua	± 260 g
Grasa laminable para envolver	150 g

TOTAL 1.000 g

CREMA PASTELERA



Leche	650 g
Huevos ($\pm$ 2 unidades)	100 g
Maizena	70 g
Azúcar	180 g
TOTAL	1.000 g

Mezclar todos los ingredientes de tal forma que quede un conjunto homogéneo y poner a cuajar directamente al fuego, removiendo con varilla hasta que rompa el hervor.

CREMA DE CHOCOLATE

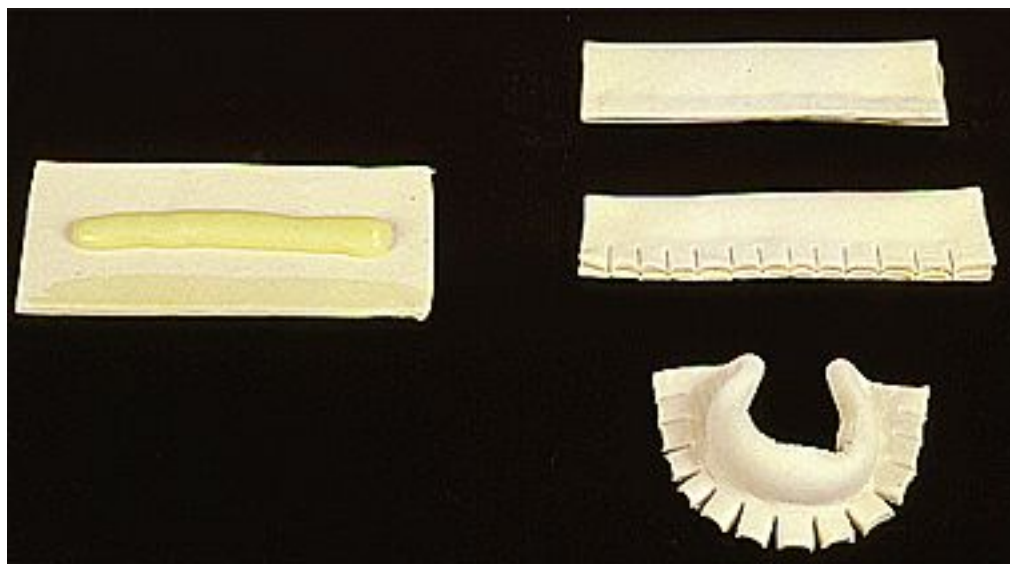
Crema pastelera para hornear	700 g
Cobertura troceada	$\pm$ 300 g
TOTAL	1.000 g

Cuando la crema pastelera está recién cocida y cuajada, añadir 300 g de cobertura troceada y mezclar hasta que se funda y quede un conjunto homogéneo.

Proceso

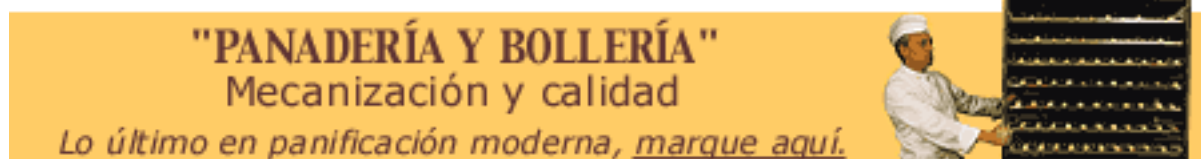
- 1.– Amasar todos los ingredientes menos la grasa para laminar, dejando un empaste firme pero no duro.
- 2.– Envolver la grasa con el empaste y dar dos vueltas dobles.
- 3.– Una vez dadas las vueltas indicadas, laminar dejando un rectángulo de $\pm$ 54 x 36 cm y dividir para 12 porciones.
- 4.– Colocar una tira de la crema pastelera para hornear caliente en el centro de la pieza.
- 5.– Pintar un extremo con huevo y plegar, practicar varios cortes donde se unen los dos bordes y dar la forma circular a la pieza. Estufar a $\pm$ 380 C.
- 6.– Una vez cocidas las piezas las pintaremos con brocha con un jarabe de frutas confitadas u otro de densidad similar, castigado al $\pm$ 6% con glucosa

líquida.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN CROCAN

Por Francesc Pons

El producto por excelencia de las fiestas de Navidad y Fin de Año es el turrón. La panadería tiene en estas especialidades un buen aliado para aumentar sus ventas, reforzando la imagen de productos artesanos. Nuestro colaborador nos ofrece la variedad del turrón de Crocant



FÓRMULAS

Ingredientes

Almendra tipo Marcona (ligeramente tostada)	800 g
Azúcar	1.000 g
Crémor tártaro	3 g
Zumo de limón	0,5 u

Elaboración

- 1.– Fundir el azúcar con el crémor y el zumo de limón. Cuando este bien fundido, sin grumos, mezclaremos la almendra en el mismo cazo.
- 2.– Extenderemos el conjunto sobre la mesa de trabajo, ligeramente aceitada, y con la ayuda de un corta pasta y de una paletina, también aceitadas, formaremos un cuadro, laminando con rodillo hasta conseguir el grosor deseado.
- 3.– Se cortarán porciones según el tamaño deseado.

NOTAS

Este tipo de turrón se puede elaborar también sustituyendo las almendras por avellanas o piñones.

El principal enemigo para conservarlo es la humedad. Así que se debe resguardar

en un sitio seco, y a ser posible envuelto en plástico. Conservándolo en estas circunstancias puede durar hasta 60 días.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

DELICIAS PARA EL TÉ

Por Manuel Cortés

Nuestro colaborador presenta dos especialidades realizadas a partir de una pasta brisa (bombón de café y bombón de nuez), para seguir con una pasta seca con arroz crujiente, que puede hacer las delicias de los más golosos o los niños.



FÓRMULAS

Pasta Brisa para Cortante

(Común para las dos primeras elaboraciones)

Ingredientes

Mantequilla en pomada	600 g
Azúcar lustre	300 g
Huevos	100 g
Sal	2 g
Harina de trigo	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar los ingredientes por orden, en la amasadora o en la batidora con la pala.
- 2.– Dejar la masa reposar en el frigorífico antes de utilizar (entre 5-7° C) durante 60 minutos aproximadamente.
- 3.– Estirar con el rodillo la masa a un grosor de 2-3 mm, y cortar piezas con un cortante rizado de un diámetro de 3,5 cm aproximadamente. **(Foto 1)**
- 4.– Poner las figuras en bandejas con papel siliconado y cocerlas a 200° C durante 8-9 minutos, aproximadamente. **(Foto 2)**
- 5.– Dejar que enfríen antes de aplicar con cartucho las cremas.

CREMA DE BOMBÓN DE CAFÉ

Ingredientes

Brandy	70 g
Leche condensada	70 g
Café soluble	8 g
Cobertura negra diluida	500 g



Elaboración

- 1.– Mezclar los ingredientes por orden, a mano con espátula o la batidora con la pala. **(Foto 3)**
- 2.– Una vez obtenida la consistencia deseada podemos escudillar con manga rizada sobre las piezas frías de pasta brisa. **(Foto 4)**
- 3.– Las pastas las podemos acabar decorando con un grano de café. **(Foto 5)**

CREMA DE BOMBÓN DE NUEZ

Ingredientes

Ron blanco	70 g
Leche condensada	70 g
Nueces molidas	40 g
Cobertura negra diluida	500 g



Elaboración

- 1.– Mezclar los ingredientes por orden, a mano con espátula o la batidora con la pala.
- 2.– Una vez obtenida la consistencia deseada podemos escudillar con manga rizada sobre las piezas frías de pasta brisa. **(Foto 6)**
- 3.– Las pastas las podemos acabar decorando con una nuez. **(Foto 7)**

CRUJIENTE DE ARROZ CHOCOLATEADO

Ingredientes

Mazapán al 50%	100 g
Yemas de huevo	100 g
Agua	100 g
Raspadura de limón	1 u
Canela en polvo	1 g
Azúcar	250 g
Harina de trigo	500 g
Impulsor	10 g
Arroz inflado chocolateado	50 g



Elaboración

- 1.– Mezclar por orden, pero teniendo en cuenta que la masa no coja un tacto correoso. La harina y el impulsor los mezclaremos antes de añadirlos a la masa. El arroz inflado lo incorporaremos al final, ayudándonos con azúcar lustre para mezclarlo.
- 2.– Hacer barras ovaladas, colocándolas en latas con un papel siliconado. Reservar en el congelador durante al menos 30 minutos. Pasado ese tiempo formaremos porciones de un grosor de 8 mm, aproximadamente, con un peso medio de 8-10 g. **(Foto 8)**
- 3.– Pintar con agua por encima y colocar granos de arroz inflado. **(Fotos 9 y 10)**
- 4.– Hornearemos a 200° C durante 12 minutos aproximadamente.
- 5.– Dejaremos enfriar las piezas y pintaremos con pistola, con una mezcla de cobertura negra fundida (500 g) y manteca de cacao (200 g). **(Foto 11)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

DOBLES LAZOS

Por Manuel Cortés

Con estos hojaldres en forma de dobles lazos obtenemos unas piezas que llevan también como elementos complementarios crema pastelera y cobertura diluida, dos sabores que atraen a los clientes más pequeños.

FÓRMULA

Crema pastelera

Ingredientes

Leche entera	850 g
Azúcar	850 g
Cáscara de limón	1 u
Canela en rama	1 u
Almidón	90 g
Yemas de huevo	8 u
Leche entera	150 g

Elaboración

Para preparar la crema procederemos a mezclar todos los ingredientes (menos el almidón, las yemas de huevo y la leche entera del final de la fórmula) en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir. En este punto se retirará la crema de la fuente de calor y se añaden los restantes ingredientes sin dejar de remover. Disuelto todo, se aplicará de nuevo calor y, sin dejar de remover, se mantendrá en la fuente de calor hasta que la crema adquiera la consistencia deseada.





Hojaldre

Ingredientes

Harina de trigo (W = 220; P/L = 0,6)	1.000 g
Agua	450 g
Mantequilla	100 g
Levadura prensada	10 g
Leche en polvo (26% MG)	60 g
Huevo (1 unidad)	50 g
Azúcar	40 g
Sal	20 g
Extracto de malta	10 g
Mejorante	c.s.
Mantequilla para laminar	600 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes, menos la grasa para laminar, hasta conseguir una masa de elasticidad media. Temperatura final de la masa 25° C.
- 2.– Dejar reposar el pastón en nevera durante 60/90 minutos a 8° C.
- 3.– Estirar el pastón y colocar la mantequilla en el centro. Laminar y practicar dos vueltas sencillas.
- 4.– Reservar en el frigorífico durante 12/15 horas, tapando con un plástico el pastón resultante.
- 5.– Pasado ese tiempo, volver a dar un pliegue sencillo y dejar en reposo durante 30 minutos. A continuación estirar a ± 3 mm. Cortar piezas de 18 cm de largo por 1,8 cm de ancho.
- 6.– Formar las piezas haciendo un lazo doble. Colocar en bandejas.
- 7.– Fermentar a 28° C durante 60 minutos.
- 8.– Pintar con huevo las piezas. Aplicar con boquilla lisa una rosa de crema pastelera en los extremos de la pieza.
- 9.– Hornear en horno de suela a 210° C hasta que los hojaldres queden dorados.
- 10.– Una vez frías las piezas, bañar sus extremos en cobertura diluida y pintar con gelatina.



[Otras ELABORACIONES DE
BOLLERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUD EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SURTIDO DE PASTAS DE MASA DURA

Por Tomás Ortega

Las pastas bicolor son elaboraciones realizadas a partir de una masa dura que se estira con rodillo. Debido a que en la composición de estas masas uno de sus componentes más importantes es la mantequilla, es conveniente dejarlas un rato en la nevera una vez amasadas. Con ello, al mismo tiempo que reposan pierden el poco nervio que puedan haber tomado durante el amasado. Además, el descenso de temperatura endurecerá un poco la masa, con lo que se facilitará su posterior manipulación, sobre todo en épocas cálidas del año.

En las masas estiradas con rodillo es muy importante la igualdad en el grosor. Para conseguir esta uniformidad se emplearán listones de madera o varillas metálicas de varios gruesos que se colocarán a ambos lados de la masa a estirar de tal modo que el rodillo se apoye sobre ellos. De este modo la masa alcanza el grosor de los listones utilizados. En el mercado existen también rodillos metálicos especiales que llevan a ambos lados unos discos intercambiables y que también dan a la masa el grosor deseado.

Las fórmulas de estas pastas y de otras se pueden encontrar en el libro de Tomás Ortega "[Pastas secas o de té](#)", editado por MONTAGUD EDITORES, S.A.

FÓRMULAS

Masa Dura Bicolor (Fórmula general)

Ingredientes

Mantequilla	700 g
Azúcar lustre	300 g
Huevo	1 u
Harina de trigo	1.200 g

Vainilla	c.s.
Sal	c.s.

Elaboración

- 1.– Mezclar la mantequilla y el azúcar lustre y trabajarlos bien. Agregar entonces el huevo, la vainilla y la sal.
- 2.– Incorporar por último la harina poco a poco.
- 3.– A las pastas que lleven más parte blanca que negra se añadirán 60 g de cacao en polvo a una tercera parte de su masa (**BASE A**).
- 4.– Para las pastas que tengan igual parte blanca que negra se mezclarán 80 g de cacao en polvo a la mitad de la masa. (**BASE B**).
- 5.– Para mezclar el cacao con el resto de la masa, basta frotar la masa sobre el cacao, de tal modo que ésta lo absorba todo y quede bien igualada de color.

Masa Dura Bicolor para Lazos y Bastones

Ingredientes

Azúcar lustre	200 g
Mantequilla	300 g
Huevo	1 u
Harina de trigo	600 g
Almendra en polvo	100 g
Cacao en polvo	50 g
Sal	c.s.
Vainilla	c.s.

Elaboración

- 1.– Mezclar la mantequilla y el azúcar lustre hasta conseguir una pomada, agregando entonces el huevo.
- 2.– Sin parar de trabajar la masa, incorporar la vainilla, la sal y en último lugar la harina y la almendra en polvo, trabajando con suavidad para que no llegue a coger nervio la masa.
- 3.– A la mitad de esta masa le incorporaremos el cacao en polvo, resultando así masa negra y masa blanca a partes iguales.

Clara para Pintar

Elaboración

- 1.– Unas pocas claras de huevo se baten ligeramente con un pincel, incorporándoles un poco de sal para que se disuelvan mejor.
- 2.– Para dar más brillo a las elaboraciones, las claras se pueden rebajar con algo que agua.



AUSTRIACAS

Elaboración

- 1.– Fórmula de la masa BASE B. Con la masa negra formaremos tres tiras redondas de 20 cm de largas que pondremos en la cámara para que se endurezcan. Una vez duras, las cortaremos a lo largo por la mitad y otra vez por la mitad. Estiraremos con el rodillo la masa blanca, hasta darle una extensión de 20 x 40 cm y las dividiremos en cuatro trozos iguales, estos trozos en seis, y tres de estos seis por la mitad. Se unirán dos tiras negras con las más delgadas de las blancas, utilizando para que se peguen claras.
- 2.– Estas tiras unidas se juntarán en porciones de cuatro con las otras tiras inmediatas blancas, enrollándose estos grupos con las más anchas de las tiras blancas.
- 3.– Seguidamente las colocaremos en la cámara para que se endurezcan y, una vez duras cortaremos porciones, colocándolas por el corte en latas de hornear.
- 4.– Pintar con claras rebajadas con agua y hornear a 200° C durante 20 minutos.



SERPENTINAS

Elaboración

- 1.– Fórmula de la masa BASE B. Estirar la masa blanca hasta una extensión de 20 x 75 cm. y a continuación la masa negra unos 5 cm más corta, pero con el mismo ancho. Pintar con claras rebajadas con agua para dar brillo.
- 2.– Colocar la masa negra sobre la blanca, y volver a pintar con las claras. Enrollar las tiras y colocar en la nevera para que se endurezcan. Una vez endurecidas, cortar en rebanadas delgadas, colocándolas planas en latas de hornear.
- 3.– Antes de cocerlas las volveremos a pintar con las

claras rebajadas con agua. Hornear a 200° C durante ± 20 minutos.

DIANAS



Elaboración

1.– Fórmula de la masa BASE A. Estirar la masa blanca hasta una extensión de 40 x 20 cm, y la oscura hasta 20 x 20 cm.

De las dos masas haremos cuatro trozos iguales por la parte que miden 20 cm, y uno de estos trozos de masa blanca y otro de oscura se dividen en tres trozos iguales, dando estos cortes por la parte que mide 20 cm.

2.– Hacer tiras cilíndricas con las tres tiritas oscuras.

3.– Se pinta con claras toda la superficie de las blancas y se colocan las tiras delgadas de masa oscura sobre las delgadas de masa blanca, enrollándose con éstas; dichas tiras se enrollan con las masas oscuras.

A continuación se vuelven a enrollar con el resto de masa blanca, redondeando muy bien estas tiras ya combinadas, colocándolas en una bandeja en la nevera y dejándolas unas horas para que enfríen bien y se endurezcan.

4.– Una vez duras, se cortarán en rebanadas de 5 mm, colocándose en latas para hornear por la base del corte.

5.– Pintar con claras rebajadas con agua y hornear a 200° C durante 20 minutos.

DAMAS



Elaboración

1.– Fórmula de la masa BASE A. Formar cinco tiras de masa de color y cuatro tiras de blanco.

Humedecerlas ligeramente con claras y formar tres grupos de tres tiras, dos con la blanca en el centro y una con la blanca a los lados.

2.– Apilar los tres grupos uno sobre el otro, intercalando los colores para que quede una pieza cuadrada y longitudinal. Envolver en masa blanca laminada siempre humedeciendo ligeramente con claras. Reservar en la nevera. Una vez endurecidas

cortar y colocar por la base en latas de hornear. Pintar con claras y cocer a 190° C durante 15 minutos, para que sólo tomen color por la suela.



ASPAS

Elaboración

1.— Fórmula de la masa BASE A. De la masa negra se harán dos tiras cilíndricas de 15 cm de largo. De la tercera parte de masa blanca, haremos igualmente dos tiras cilíndricas de 15 cm. Estas tiras se pondrán en la nevera a endurecer y una vez duras se cortarán ocho trozos de cara tira, desde su base, tanto de las blancas como de las negras.

2.— Con estos trozos se forman otra vez las tiras, pero con cuatro trozos negros y cuatro blancos, combinando entre si los colores. Es conveniente pintar entre si las uniones con claras. El resto de la masa blanca la estiraremos hasta una extensión de 15 x 50 cm y la dividiremos en cuatro trozos, forrando con cada uno de ellos las tiras cilíndricas y pintando con claras para que se peguen. Pasar a la nevera.

3.— Cortar porciones y colocarlas por la base en latas de hornear. Cocer a 200° C durante ± 20 minutos.



LAZOS

Elaboración

1.— Estirar las masas de los dos colores hasta una extensión de 21 x 45 cm, y después de pintar la masa negra con huevo se colocará la blanca encima, cortando de aquí tres tiras iguales de 7 cm cada una. De estas tiras cortaremos otras tiras de 15 mm, les daremos una vuelta en el centro de la pieza y las colocaremos en latas, de manera que nos quede en la parte superior de la pasta la mitad de blanco y la otra mitad de negro.

2.— Cocer a horno medio durante unos 20 minutos. Se sacarán cuando se vea que han perdido el color de crudas pero sin darles demasiado color de tostadas.



BASTONES

Elaboración

- 1.– Estirar la masa negra hasta una extensión de 18 x 36 cm y la blanca hasta 36 x 36 cm. Cortar la masa blanca por la mitad y, después de pintarla con huevo, colocar sobre una de estas mitades la masa negra, y después de pintar la masa negra con huevo volveremos a colocar encima otra mitad de masa blanca. De aquí cortaremos tres tiras de 6 cm y de estas tres tiras otras tiritas de 15 mm que colocaremos en latas dispuestas para hornear.
- 2.– Cocer a horno medio durante 20 minutos, sin dejar que las piezas queden tostadas.
- 3.– Los bastones, una vez fríos, se bañarán por una de sus puntas con cobertura de chocolate dejándolos secar, para después bañarlos por el otro extremo.

Masa Dura para Vienesas

Ingredientes

Mazapán al 50%	400 g
Mantequilla	400 g
Harina de trigo	600 g
Yema huevo	1 u
Vainilla	c.s.
Sal	c.s.



Elaboración

- 1.– Mezclar el mazapán con la mantequilla, trabajando enérgicamente hasta conseguir una pasta homogénea. Seguidamente incorporar la vainilla, la sal y la yema. Finalmente mezclar la harina, no trabajando la masa en exceso.
- 2.– Dividir la masa en cuatro trozos iguales y estirarlos hasta una extensión de 32 x 32 cm. Colocaremos la masa encima de un papel de barba enharinado de esa dimensiones, cuando la masa rebase el papel un poco, se recortará lo sobrante y se colocará en latas de hornear con el papel debajo, mezclando los recortes a otro trozo de masa.
- 3.– Los dos trozos que nos resulten más perfectos los pintaremos con huevo. Antes de que se seque les trazaremos un enrejado de glasa real, con cartucho no muy grueso, dejando una separación no mayor de 10 mm entre raya y raya.
- 4.– Antes de que se seque la glasa, se marcarán unos trozos, de forma que dividamos estos cuadros en ocho por ocho porciones, con un cuchillo de punta grande, que enharinaremos a menudo para que no se pegue a la masa. Para

dividir estas planchas en ocho por ocho porciones, marcaremos primeramente una línea central, después el centro de cada cuarta parte, vertical y horizontalmente, resultándonos así 64 porciones cuadradas de 4 x 4 cm de cada plancha. A las otras dos planchas no es necesario hacerles nada más, quedando dispuestas para cocer.

5.– El horno para la cocción estará tenue, y se ha de tener la precaución de introducir las piezas por parejas: primeramente una de las planchas pintadas y adornadas de glasa, a los pocos minutos una de las planchas sin pintar, formando estas dos una pareja. Más tarde se meterá otra pintada y adornada y la última será la que queda sin pintar. Así, saldrán del horno con este mismo orden e intervalo, siendo el tiempo de cocción de cada plancha de $\pm$ 20 minutos.

6.– Cuando salga del horno la primera lata, pintada y adornada con glasa, se colocará encima un papel y otra lata de hornear para darle la vuelta a las piezas, quedando la parte decorada debajo. Después de desprenderle el papel con la que se ha horneado, se le aplicará una buena capa de mermelada.

7.– Seguidamente se sacará del horno una de las planchas sin decorar y se colocará encima de la que tiene la mermelada. Daremos la vuelta al conjunto para que la cara decorada con glasa sea ahora la superior de la pieza. La pasta ya estará acabada.

8.– Con las dos planchas que quedan en el horno procederemos de idéntica forma.

Masa Dura para Banderolas

Ingredientes

Coco seco	100 g
Almendras	100 g
Azúcar	200 g
Cabello de ángel	20 g
Mantequilla	600 g
Harina de trigo	1.000 g
Canela	c.s.
Sal	c.s.



Elaboración

1.– Pasaremos las almendras por la trituradora para que queden hechas granillo. Pasar por un cedazo que no sea demasiado claro para sacarle el polvo. Después pasaremos por un cedazo algo más claro para sacar el granillo grueso. El granillo que utilizaremos será el intermedio.

Es importante que quede bien limpio de polvo. Hecha esta operación, mezclaremos el granillo con el coco, el cabello de ángel y el azúcar, y se pasará por la refinadora dos o tres veces, dejándolo bien fino.

2.– A este conjunto incorporaremos la mantequilla, la canela, la sal y, por último la harina, suavemente para que no llegue a coger nervio la masa.

3.– Colocaremos la masa encima de un papel de barba enharinado de 32 x 32 cm, colocaremos otro de idéntica medida encima de la masa; laminaremos con el rodillo y recortaremos el sobrante.

4.– Colocaremos en latas de hornear y retiraremos el papel de la parte superior. Marcaremos la plancha, de modo que nos den 6 por 10 trozos, guiándonos para ello por el centro. Las pintaremos con huevo y trazaremos con glasa real teñida de amarillo unas tiras lisas a cada lado de las marcas. Después haremos una tira de glasa blanca, pero esta vez haciendo un zig-zag entre cada dos tiras amarillas.

5.– Cortaremos las porciones con un cuchillo enharinado antes de que se seque la glasa, sin separar las pastas.

6.– Cocer con el horno reposado durante al menos 30 minutos. Extraeremos las piezas cuando se vean tostadas y de un color dorado.

7.– Cortar por los trazos que hicimos antes de hornear, para separar las piezas.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)





M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE TÉ ESCUDILLADAS

Por Francesc Pons

Estas pastas de té llevan en su formulación almendra molida y harina es integral, y se sustituye el azúcar por fructosa. Estas pastas son para ser escudilladas.

FÓRMULAS

Ingredientes

Margarina vegetal	1.000 g
Fructosa	350 g
Almendra molida	400 g
Claras	300 g
Leche	200 g
Harina integral de trigo	1.350 g
Impulsor	15 g
Vainilla	c.s.



Elaboración

1.– Formar una pomada con la margarina y la fructosa. Incorporar en varias veces las claras y la leche, procurando que no se corte la masa. Añadir la almendra y por último la harina tamizada mezclada con el impulsor. Remover lo justo para evitar que coja nervio la masa.

2.– A partir de esta fórmula base se puede añadir cacao en polvo para aquellas pastas que deseemos que tengan color. En cualquier caso, escudillar con boquilla rizada y dando distintas formas a las pastas.

3.– Hornear durante 10-12 minutos a 190-200° C.

4.– Una vez frías las piezas, procederemos a acabarlas con distintas decoraciones. En estas pastas, como se puede apreciar en la fotografía, se han utilizado mermeladas y coberturas. Se ha de destacar que tanto las mermeladas como las coberturas utilizadas en estos acabados no llevan en su composición azúcar. De

esta forma garantizamos un producto bajo en calorías.

NOTAS

La fructosa en el horno queda inerte, no hierve, como el azúcar común, por lo que es conveniente la incorporación de impulsor en las fórmulas.

La fructosa adquiere más color en el horno, por lo que se deberá vigilar el tiempo y temperatura de cocción.

Si utilizamos harina integral de trigo, y en la fórmula hay almendra molida, habrá que compensar una parte de la almendra con el tanto por ciento de salvado que tiene la harina, ya que la absorción de líquido es distinta. Sobre 1.000 g de harina y salvado, por ejemplo, 150 g corresponderán al salvado.

Las mermeladas sin azúcar suelen hacerse con fructosa. estas mermeladas y las coberturas sin azúcar se encuentran sin problemas entre los proveedores del sector o tiendas especializadas en dietética.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

FANTASÍA MEDITERRÁNEA

Por Manuel Cortés

Se trata de un postre de plato de original realización, que puede ser presentado en aquellos establecimientos de panadería con área de degustación.

FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Claros de huevo	250 g
Azúcar lustre	300 g
Harina panificable	230 g
Nata líquida a 35° C	200 g
Vainilla	c.s.

COULIS DE FRESA

Ingredientes

Fresas trituradas	500 g
Azúcar grano	250 g
Zumo de limón	c.s.
Colorante	c.s.



El coulis se prepara de la siguiente forma:

Poner la fruta y el azúcar a calentar y remover con una espátula. Cuando empiece a cuajar, retirar de la fuente de calor y dejar enfriar. Ya estará lista para su uso.

Este tipo de salsa no tiene que tener demasiada consistencia.

Proceso

1.– Mezclar en la batidora las claras con el azúcar, batiendo unos tres minutos. seguidamente añadir la harina, que batiremos con pala, en segunda marcha de la batidora, durante otros tres minutos. Finalmente añadiremos la nata y la vainilla y volveremos a batir dos minutos. **(Foto 1)**

2.– En unas bandejas bien limpias y engrasadas escudillaremos con manga o aplicaremos con una cuchara la masa. Debemos dar una forma ovalada de unos 20 cm de largo por 12 cm de ancho. También escudillaremos unas piezas redondas más pequeñas que posteriormente utilizaremos como base. **(Foto 2)**

3.– Coceremos las piezas a horno fuerte, a una temperatura de 230° C. Cuando estén dorados los extremos de las piezas las extraeremos del horno y rápidamente les daremos la forma del cucurucho. Para darle esta forma, primero pasaremos el rodillo acanalado. Seguidamente doblaremos los extremos más estrechos sobre sí mismos y por el centro volveremos a doblar la pieza. Nos ayudaremos de algún molde o soporte para que la pieza adquiera su forma definitiva. **(Fotos 3, 4 y 5)**

4.– Cuando el cucurucho esté frío, lo uniremos a las piezas redondas pegándolo con cobertura de leche. **(Foto 6)**

5.– Con nata montada y trufa cruda escudillaremos hasta la mitad los cucuruchos. Pondremos entonces algunas almendras y avellanas tostadas y volveremos a escudillar con boquilla rizada hasta que sobresalga el relleno. **(Fotos 7 y 8)**

6.– Pondremos el cucurucho en el plato y acabaremos de decorar con el coulis de fresa, unas hojas de menta y frutas silvestres. El acabado, en cualquier caso, puede ser al gusto personal de cada profesional. **(Fotos 9 y 10).**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9

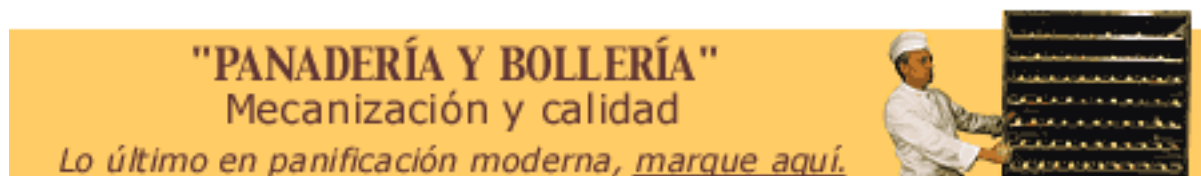


Foto 10



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

FRANCHIPAN

Por Francisco Pérez

Francisco Pérez nos propone un bizcocho de molde, elaborado con mazapán, que se vende en porciones, sobre todo durante el invierno. Pérez es un panadero que ha trabajado en diversas panaderías y pastelerías españolas, y que incluso tiene una experiencia internacional.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	
(W= 100 P/L = 0,5)	300 g
Huevos	1 l
Mazapán	1.000 g

Elaboración

- 1.— Incorporar en la batidora los huevos y el mazapán. Batir en marcha rápida durante 20 minutos y a marcha lenta durante otros 15 minutos. **(Fotos 1 y 2)**
- 2.— Incorporar y mezclar la harina con la mano. **(Foto 3)**
- 3.— Forrar un molde rectangular (60 x 40 cm) con un papel parafinado para que no se pegue la masa durante la cocción. Verter el batido sobre el molde y alisar con espátula hasta que quede uniformemente repartido por la lata. **(Fotos 4 y 5)**
- 4.— Hornear a 180° C durante 60 minutos. Una vez frío, desmoldar y acabar decorando con azúcar lustre. **(Foto 6)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTEL DE FRESONES

Por Antoni Valls

Nuestro colaborador Antoni Valls nos ofrece una propuesta muy atractiva: un pastel de fresones, hecho a partir de un brioche y una crema.

FÓRMULAS

Base de Brioche

Ingredientes

Harina de trigo (W= 300; P/L= 0,8)	1.000 g
Azúcar	200 g
Mantequilla	200 g
Sal	10 g
Huevos	500 g
Leche en polvo	20 g
Levadura	70 g
Esencias de limón, canela y vainilla	c.s.
Mejorantes desconcentrado	20 g



Elaboración

- 1.– Incorporar todos los ingredientes a la amasadora, a excepción de la mantequilla y la levadura. La mantequilla la incorporaremos poco a poco cuando comience el amasado (si la incorporamos muy deprisa y al comienzo del amasado, la masa deberá estar más de 25 minutos amasándose, ya que la mantequilla no permite una perfecta homogeneización de los restantes ingredientes). La levadura la añadiremos casi al final del amasado, $\pm$ 4 minutos antes de concluir. Temperatura final de la masa 25° C. Elasticidad media.
- 2.– Reposo en bloque de 10 minutos.
- 3.– Formar bolas de 200 g, o más peso, dependiendo del tamaño que queramos dar al pastel.
- 4.– Untar un molde de bizcocho con mantequilla y depositar la bola aplastada en él.
- 5.– Dejar fermentar a temperatura ambiente hasta que la masa adquiriera el triple de su volumen inicial.
- 6.– Hornear a 180° C. El tiempo de cocción dependerá del tipo de horno.
- 7.– Dejar enfriar el brioche sobre rejillas, sin el molde.
- 8.– Cortar la parte superior del brioche y después por la mitad, y embeber con coñac o brandy mezclado con granadina de fresa o similar. El brioche ya estará preparado para rellenarlo con la crema de fresones. **(Foto 1)**

Crema de fresones

Ingredientes

Fresones	500 g
Nata	500 g
Azúcar	100 g
Almidón	80 g
Yemas de huevo pasteurizado	10 u
Canela en polvo	c.s.

Elaboración

- 1.– Añadir todos los ingredientes al perol eléctrico y triturar con turmix **(Foto 2)**. Calentar el conjunto no dejando de remover con varilla. **(Foto 3)**
- 2.– Cuando el conjunto espese y rompa a hervir, retirar de la fuente de calor y extender la crema sobre la mesa de trabajo. **(Foto 4)**
- 3.– Trabajar con la espátula o el cortador de masa hasta que la crema se enfríe. **(Foto 5)**
- 4.– Tapada con film plástico, la crema puede conservarse en la nevera varios días.

Acabado Final

- 1.– Aplicar la crema por encima del brioche y por su lados, hasta recubrirlo totalmente. **(Foto 6)**
- 2.– Decorar con mitades de fresones y una rodaja de mango, y aplicar gelatina en frío.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

FRIVOLIDADES CASERAS

Por Manuel Cortés

Este hojaldre, con forma de casa, está pensado especialmente para los consumidores más pequeños.

FÓRMULA

MASA

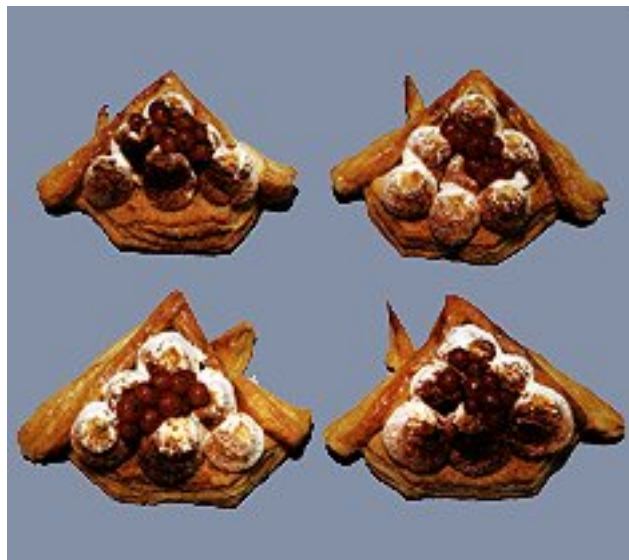
Ingredientes

Harina de trigo (W=200, P/L=0,6, GH=30%)	1.000 g
Sal	20 g
Mantequilla	300 g
Agua	500 g
Grasa laminable	600 g

PRALINÉ

Ingredientes

Avellanas o almendras tostadas sin piel	1.000 g
Azúcar	1.000 g



Para elaborar el praliné fundiremos primero el azúcar en una fuente de calor. Mezclaremos los frutos secos con el azúcar líquido y dejaremos enfriar la masa resultante en una superficie de mármol o acero inoxidable. Pasaremos la masa por el refinador hasta conseguir una pasta cremosa y fina.

BAÑO DE PINTAR

Ingredientes

Cobertura fundida	500 g
Manteca de cacao fundida	250 g

Para preparar el baño fundiremos por separado los dos ingredientes al baño maría. Los mezclaremos posteriormente, procurando que la temperatura final esté entorno a los 32° C, de esta forma si aplicamos el baño con pistola eléctrica no correremos el riesgo de obturar la boquilla de salida del líquido.

Proceso

- 1.– Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica la harina, la sal, la mantequilla y el agua.
- 2.– Reservar en el refrigerador a 5° C durante 30 minutos. Tapar la masa con un plástico.
- 3.– Laminaremos la masa y colocaremos la grasa en medio. Haremos dos pliegues sencillos y dejaremos reposar unos 15 minutos. Después haremos dos pliegues dobles y dejaremos en reposo 30 minutos. **(Fotos 1 y 2)**
- 4.– Estirar la pasta a un grosor de 3,5 mm y cortar piezas de 11 x 11 cm. Doblar la masa en forma de triángulo y cortar en uno de sus lados, dejando un espacio de 1,5 cm. La parte cortada pasarla por encima y pintar con huevo para que quede convenientemente sujeta. Cortar el lado opuesto del triángulo, y con el trozo resultante podremos tener la chimenea. Pintaremos toda la pieza con huevo y en el centro aplicaremos chocolate. **(Fotos 3)**
- 6.– Dejaremos reposar 30 minutos. Hornear a 210° C. **(Foto 4)**
- 7.– Mientras reposan las piezas mezclaremos en un perol nata montada sin azúcar con unos 200 g de praliné. **(Foto 5)**
- 8.– Escudillaremos con manga en el centro de las piezas, y las dejaremos en el congelador durante 5 minutos. **(Foto 6)**
- 9.– Sobre la nata con el praliné aplicaremos la cobertura con la pistola eléctrica **(Foto 7)**
- 10.– Acabaremos la pieza engelatinando los bordes de la casa. En el centro

podemos aplicar algo de canela y frutas frescas engelatinadas. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

HERRADURAS

Por Santiago Pérez

Estas piezas de bollería, elaboradas a partir de una masa hojaldrada, se rellenan de crema pastelera.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo fuerte	± 500 g 50%
Azúcar	40 g 4 %
Azúcar invertido	40 g 4 %
Mantequilla o similar	80 g 8 %
Reforzante (según tipo)	± 10 g 1 %
Sal	10 g 1 %
Huevos (± 2 unidades)	100 g 10 %
Levadura	30 g 3 %
Agua	± 190 g 19 %
Grasa para laminar	330 g

SEGURO
QUE ME
NECESITA

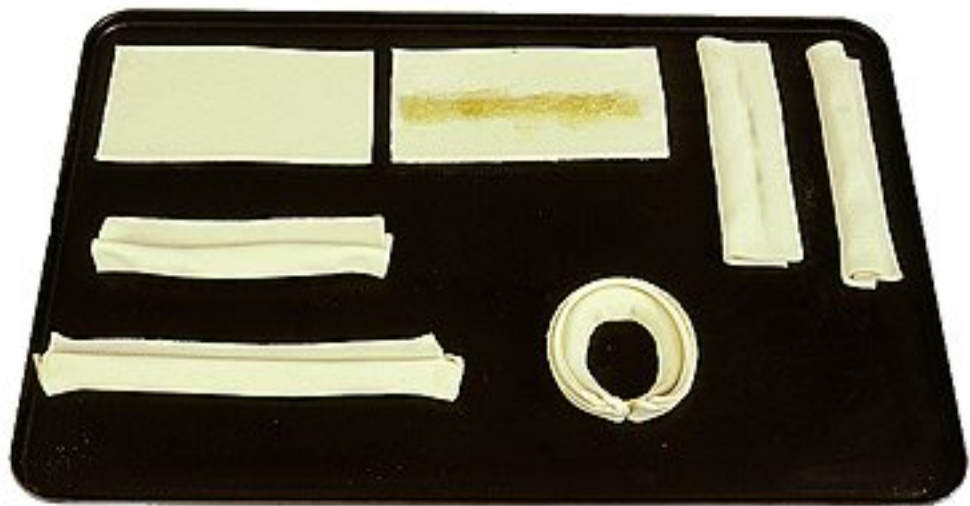
[Click aquí](#)





Proceso

- 1.- Amasar todos los componentes dejando un empaste firme pero no duro y elástico, pero no pegajoso.
- 2.- Laminar. Colocar en el centro de la masa la grasa para laminar y volver a laminar practicando 3 vueltas sencillas o vueltas de 3 pliegos.
- 3.- Cortar rectángulos de 15 x 5 cm.
- 4.- Escudillar en el centro crema pastelera.
- 5.- Hornear a horno medio-fuerte.
- 6.- Espolvorear azúcar lustre.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

BOMBÓN DE HIGOS

Por Rafael Miranda

Los bombones de higos y nueces que presenta Rafael Miranda son una sencilla especialidad pastelera que se puede elaborar durante todo el año.

FÓRMULA

Ingredientes

Higos secos	
extremeños	1.000 g
Brandy	1 l
Nueces	300 g
Cobertura negra	600 g



Elaboración

- 1.– Macerar los higos en el brandy durante 12 horas.
- 2.– Introducir media nuez en el interior de los higos, practicando para ello una incisión en el centro de los frutos. **(Foto 1)**
- 3.– Diluir la cobertura al baño maría, y cuando esté fluida, bañar en ella los higos. **(Foto 2)**
- 4.– Espolvorear por encima y por la base de los higos coco rayado.
- 5.– Dejar reposar en bandejas unos 15 minutos y pasado ese tiempo pasar a nevera otros 15 minutos. Los higos ya estarán listos para ser degustados.



Foto 1



Foto 2



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

HOJALDRE DE MANZANA

Por Francisco Hidalgo

Francisco Hidalgo nos propone una forma de presentar el hojaldre: relleno de manzana.

FÓRMULAS

Ingredientes

Harina de trigo (W = 220; P/L 0,6)	1.000 g
Sal	15 g
Mantequilla	50 g
Agua fría	500 g
Mantequilla para laminar	750 g



Elaboración

- 1.- Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla para laminar. La elasticidad y textura final de la masa debe ser parecida a la de la mantequilla.
- 2.- Colocar la mantequilla para laminar en el centro de la masa extendida y efectuar cinco pliegues sencillos. Entre pliegue y pliegue dar un reposo de 20 minutos en nevera. Laminar a ± 4 mm.
- 3.- Cortar porciones rectangulares del tamaño deseado.
- 4.- Extender sobre las porciones crema pastelera. Sobre la crema colocar medias manzanas escaldadas en almíbar y zumo de limón.
- 5.- Cubrir toda la pieza con hojaldre cortado en forma de reja.
- 6.- Pintar con huevo y cocer a 210-220° C.
- 7.- Pintar con gelatina.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

HOJALDRE SALADO

Por Francisco Hidalgo

Estos hojaldres de Francisco Hidalgo son unas elaboraciones de fácil producción y montaje, y que permiten componer una amplia gama de sabores salados. Las piezas pueden conservarse congeladas, acabándose y cociéndose según la demanda del día.



FÓRMULAS

Ingredientes

Harina de trigo (W= 220; P/L 0=,6)	1.000 g
Sal	20 g
Azúcar	60 g
Huevos	9 u
Levadura	40 g
Agua	250 g
Grasa de laminar	750 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla para laminar, hasta conseguir una masa de elasticidad media. La temperatura de la masa será de 20-210 C. Es recomendable que la consistencia de la masa sea lo más parecida a la de la grasa para laminar.
- 2.– Colocar la grasa para laminar en el centro de la masa extendida y efectuar tres pliegues sencillos. Entre pliegue y pliegue dar un reposo de 20 minutos en nevera. Laminar a ± 4 mm.
- 3.– Cortar porciones redondas, cuadradas o rectangulares, de un peso de ± 65 g.
- 4.– Fermentar a 32° C y 75% de humedad durante 70 minutos. En este punto, y si se desea conservar la producción en frío, los hojaldres pueden conservarse de 2 a 3 meses en condiciones correctas de ultracongelación.
- 5.– Si vamos a acabar los hojaldres en el momento, procederemos a pintar las piezas con huevo, una vez fermentadas. En el centro colocaremos el relleno y acabaremos decorando con queso rallado o frutos secos troceados.
- 6.– Cocer en horno reposado a 220° C durante 15 minutos, aproximadamente, dependiendo del tipo de relleno.

Relleno Tres Quesos

Formato redondo (12 cm de diámetro). Una vez fermentado el hojaldre y pintado con huevo, como se indica en el apartado del proceso, procederemos a colocar dados de quesos del tipo azul, Brie y Emmental. Espolvorearemos queso rallado.

Relleno de Atún Claro

Formato rectangular (17 x 7 cm). Después de fermentar y pintar con huevo, aplicaremos en el dentro de las piezas salsa de tomate condimentada, y encima de ésta migas de atún claro. Espolvorearemos queso rallado.

Relleno de Verduras

Formato cuadrado (11,5 x 11,5 cm). Después de fermentar y pintar con huevo, aplicaremos en el centro un salteado de verduras (champiñones y judías verdes con bacon). Espolvorear por encima piñones.



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

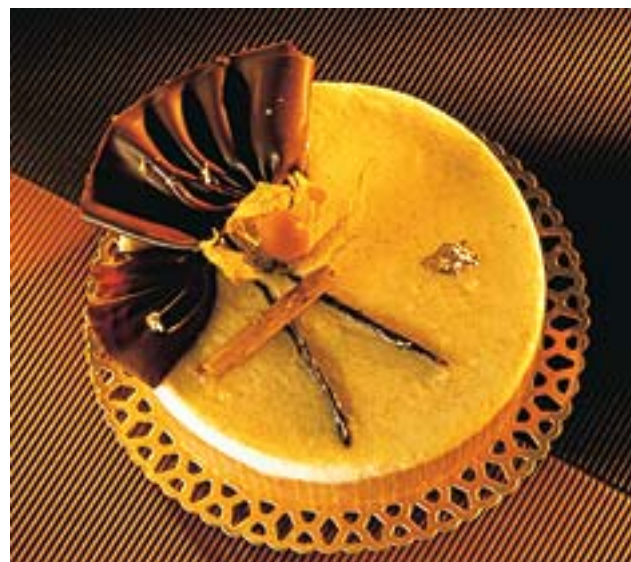
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE IMPERIAL

Por Manuel Cortés

Manuel Cortés nos ofrece otra deliciosa mousse, la Imperial, con un sabor que recuerda al de la crema pastelera. Esta elaboración tiene entre sus componentes una pasta de cigarrillo y un bizcocho tipo gioconda, que confieren una original presentación al igual que unos sabores muy agradables al paladar.



Relleno de mousse

Ingredientes

Nata	2.000 g
Azúcar	400 g
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1 u
Yemas de huevo	250 g
Hojas de gelatina	12 g
Leche	250 g

Elaboración

- 1.– Calentar la nata, el azúcar, la canela y el limón a 80°C (temperatura de pasteurización). Retirar la canela y el limón, y reservar.
- 2.– En perol a parte, calentar, removiendo constantemente, los 250 g de yemas. La temperatura no debe superar los 50° C. Mezclar este preparado con el anterior. Realizar la operación con varilla y sin aplicar calor. Reservar.
- 3.– Poner las hojas de gelatina a remojar en agua durante 10 minutos. Mientras, calentar la leche a 45° C. Escurrir las hojas de gelatina y mezclarlas con la leche hasta su disolución .
- 4.– Pasaremos a montar la crema que preparamos en primer lugar. Cuando se consiga una buena esponjosidad, añadiremos la leche con las gelatinas y seguiremos montado. La crema de mousse ya estará preparada. La podemos conservar en nevera durante semanas, teniendo la precaución de taparla en un recipiente.

Pasta de cigarrillo**Ingredientes**

Mantequilla	
a punto de pomada	100 g
Azúcar molido	100 g
Claros de huevo	100 g
Harina de trigo tamizada	100 g
Colorante	c.s.

Elaboración

- 1.– Mezclar en la batidora con pala todos los ingredientes por el orden establecido. Si en vez de colorante, deseamos utilizar cacao en polvo, restaremos de la harina la cantidad utilizada de cacao.
- 2.– Extender y alisar la masa sobre una tela siliconada.
- 3.– Pasar por encima un peine para dar la forma deseada.
- 4.– Hasta su utilización, esta pasta puede conservarse tapada en un congelador. En el montaje veremos su acabado final.

Bizcocho gioconda**Ingredientes**

Huevos enteros	300 g
Yemas de huevo	220 g
Azúcar	300 g
Almendra en polvo	300 g
Harina de trigo tamizada	240

Claras de huevo	450 g
Azúcar	200 g
Mantequilla	
a punto de pomada	100 g

Elaboración

- 1.– Batir los tres primeros ingredientes de la formulación sin que lleguen a montar excesivamente.
- 2.– Mezclar en el primer preparado, y con el batido, la almendra y la harina. Esta operación la efectuaremos poco a poco. Añadir finalmente la mantequilla. Reservar.
- 3.– A parte, montaremos las claras con los 200 g de azúcar, hasta conseguir el punto de nieve. Finalmente mezclaremos este batido con el anterior. El bizcocho gioconda lo podemos guardar en congelador, tapado, durante un mes. En el montaje veremos cómo se hará su preparación final.

Montaje Final

- 1.– Para realizar el montaje final de la Mousse Imperial, empezaremos por descongelar la pasta de cigarrillo y el bizcocho gioconda. Una vez descongelados, procederemos a extender y alisar masa de bizcocho gioconda sobre la tela de silicona que contiene la pasta de cigarrillo. A parte, extenderemos y alisaremos sobre otras telas de silicona masa del bizcocho gioconda. Esta última masa nos servirá para hacer las bases de la mousse.
- 2.– Coceremos todo a 240-250° C durante $\pm$ 6 minutos.
- 3.– Con las masas ya frías, procederemos a cortar tiras de pasta de cigarrillo (deben tener la altura del molde redondo que vamos a utilizar para confeccionar la Mousse Imperial). Cortaremos también círculos de bizcocho gioconda de un diámetro algo menor que el molde. **(Foto 1)**
- 4.– Forraremos el perímetro del molde con un plástico. Igualmente colocaremos una tira de pasta de cigarrillo cubriendo el perímetro del molde. En la base del molde colocaremos un círculo de bizcocho gioconda. **(Foto 2)**
- 5.– Aplicaremos el relleno de la mousse hasta el borde del molde **(Foto 3)**. La base de la elaboración ya está preparada. Podemos conservarla en congelador durante un mes.
- 6.– Para acabar la decoración final de la mousse, procederemos a preparar una mezcla de vainilla natural y canela en polvo al 50%. La rama de vainilla la rasparemos y la mezclaremos con la canela **(Foto 4)**. Espolvorearemos por encima de la mousse.
- 7.– Aplicaremos por encima de la mousse un capa de gelatina en frío. Por último, acabaremos decorando con un abanico de cobertura, canela en rama, vainas de vainilla natural, frutas naturales y pan de oro.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica



[NOTICIAS](#)



[TÉCNICA](#)



[ELABORACIONES](#)



[FERIAS](#)



[GESTIÓN](#)

ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE:

[Pastas de té laminadas.](#) 01/04

[Pastas de té escudilladas.](#) 01/04

[Tartaletas de manzana.](#) 01/04

[Tartaletas de trufa.](#) 01/04

[Palitos.](#) 01/04

[Bizcocho integral.](#) 01/04

[Tarta de queso.](#) 01/04

[Turrón Crocant.](#) 10/03

[Turrón de Cádiz.](#) 10/03

[Roscón de Reyes.](#) 10/03

[Rosquillas de Vino.](#) 10/03

[Mousse de Vainilla.](#) 10/03

[Mousse de Whisky.](#) 10/03

[Virutas de Almendra.](#) 10/03

[Tarta de Almendra.](#) 10/03

[Hojaldre salado.](#) 09/03

[Hojaldre de manzana.](#) 09/03

[Tarta portuguesa.](#) 09/03

[Coca de panadero.](#) 09/03

[Rosquillas de limón.](#) 09/03

[Pastel de fresones.](#) 07/03

[Mousse mediterránea.](#) 07/03

[Bollos de molde.](#) 07/03

[Tarta de queso.](#) 07/03

[Rosquillas de aire.](#) 07/03

[Tortas de azúcar.](#) 07/03

[Melindros.](#) 04/03

[Mousse Africa.](#) 01/03

[Mousse Imperial.](#) 01/03

[Pastas de Té.](#) 01/03

[Tocinillos de Manzana.](#) 01/03

[Milhojas de Chocolate.](#) 01/03

[Relleno de Vergara.](#) 01/03

[Bombón de Higos.](#) 01/03

[Galletas de Crecs.](#) 01/03

[Bizcocho con yema](#) 11/02

[Capuchina](#) 11/02

[Roscón de Reyes.](#) 10/02

[Pestiños.](#) 10/02

[Turrón de Moka.](#) 10/02

[Turrón de Trufa.](#) 10/02

[Turrón de Crema.](#) 10/02

[Polvorones.](#) 10/02

[Mantecados.](#) 10/02

[Sequillos.](#) 10/02

[Pasteles de coco.](#) 09/02

[Franchipan.](#) 07/02

[Pasteles de almendra.](#) 07/02

[Tarta de queso.](#) 05/02

[Tarta de Santiago.](#) 05/02

[Rectángulos.](#) 05/02

[Triángulos.](#) *05/02*

[Vica mantecada.](#) *05/02*

[Pastel de Primavera.](#) *04/02*

[Cakes de frutas.](#) *04/02*

[Cakes de chocolate.](#) *04/02*

[Bizcochos integrales y de leche.](#) *04/02*

[Tarta de manzana.](#) *01/02*

[Turrón de frutas.](#) *11/01*

[Turrón de crema.](#) *11/01*

[Turrón de guirlache.](#) *11/01*

[Mini barras de turrón.](#) *11/01*

[Corona dulce.](#) *11/01*

[Delicias para el té.](#) *10/01*

[Surtido de pastas de masa dura.](#) *10/01*

[Pastas de manga rizada.](#) *10/01*

[Surtido de pastas de hojaldre invertido.](#) *10/01*

[Pastas rellenas de mermelada.](#) *10/01*

[Semifrío de limón.](#) *07/01*

[Hojaldres con yogurt.](#) *06/01*

[Navelina, esencia de naranja.](#) 06/01

[Músico helado.](#) 06/01

[Semifríos de café.](#) 06/01

[Tronco charlota.](#) 05/01

[Troncos de fresa.](#) 03/01

[Troncos de chocolate.](#) 02/01

[Máscaras de brioche.](#) 02/01

[Fantasía Mediterránea](#) 01/01

[Frivolidades caseras](#) 01/01

[Romanas](#) 01/01

[Pastas de manga lisa](#) 12/00

[Parfait de fresa](#) 11/00

[Pastas de manga lisa](#) 11/00

[Pastas de té rizadas](#) 10/00

[Pastas individuales](#) 9/00

[Pastelillos murcianos](#) 9/00

[Picardías lorquianas](#) 9/00

[Tartas de frutas](#) 9/00

[Triángulos](#) 8/00

[Pastas de té](#) 8/00

[Tartaleta flambeada.](#) 7/00

[Coca de coco.](#) 7/00

[Coca primavera.](#) 7/00

[Pastas simples de corte.](#) 7/00

[Coca de crema de chocolate](#) 03.00

[Napolitanas](#) 02.00

[Milhojas](#) 01.00

[Vol-au-vents](#) 12.99

[Canutillos de nata](#) 11.99

[Brioche Tourée](#) 11.99

[Panettone](#) 10.99

[Panettone clásico](#) 10.99

[Roscones de reyes](#) 10.99

[Coca de Brioche y holafre danés](#) 09.99

[Coca de bizcocho](#) 09.99

[Coca de chicharrones](#) 09.99

[Coca rellena](#) 09.99

[Coca de fruta](#) 09.99

[Bufandas](#) 09.99

[Herraduras](#) 09.99

[Borrachos](#) 08.99

[Brioche Mundial](#) 08.99

[Brioche Primavera](#) 08.99

[Crestas](#) 08.99

[Napolitanas](#) 07.99

[Sicilianos cocidos](#) 07.99

[Tarta trufada](#) 07.99

[Espirales de crema](#) 04.99

[Saperinas](#) 04.99

[Tarta de Santiago](#) 04.99

[Mousse de vainilla](#) 01.99

[Roscón de Reyes](#) 01.99



[Otros artículos de ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUD EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SURTIDO DE PASTAS DE HOJALDRE INVERTIDO

Por Tomás Ortega

Éstas son unas pastas de hojaldre, sin relleno, crujientes y reseca en el horno y, casi siempre con azúcar, teniendo la particularidad de ser muy poco hojaldradas. Para ello se hacen con masas especiales, que sin perder su estructura normal, no llegan a ser exactamente como un hojaldre normal. Con estas masas se puede hacer una buena variedad de pastas, no de sabor pero sí de forma. Si se desea darles sabor propio, se les puede aplicar café molido, avellanas o almendras tostadas y molidas o chicharrones triturados, por ejemplo. Las fórmulas de estas pastas y de otras se pueden encontrar en el libro de Tomás Ortega "[Pastas secas o de té](#)", editado por MONTAGUD EDITORES, S.A.



FÓRMULAS

Masa de Hojaldre Invertido (común para todas las piezas)

Ingredientes

Harina de trigo	1.000 g
Mantequilla	1.000 g

Sal	20 g
Agua	300 g

Elaboración

- 1.– Mezclar la mitad de la harina con la mantequilla suavemente y después de aplanada dejar en la nevera que refresque.
- 2.– Disolver la sal en el agua y mezclar la otra mitad de la harina, trabajando la masa hasta que no se pegue.
- 3.– Laminar la mantequilla, empolvando la mesa y la masa, formando un rectángulo no muy delgado. Seguidamente, laminar la masa en forma cuadrada, colocándola sobre la mantequilla y ocupando dos terceras partes.
- 4.– Plegar la parte de mantequilla que no tiene masa sobre ésta ocupando la tercera parte correspondiente.
- 5.– Plegar la otra parte encima, quedando así la pasta para darle cinco pliegues más, dejando reposar la masa en la nevera cada vez para facilitar el trabajo, que en un principio será de bastante dificultad si la mantequilla no es suficientemente fresca; pero una vez tiene el segundo pliegue, ya no se nota si es un hojaldre invertido o no.

Glasa Real

Elaboración

- 1.– En una taza o cualquier otro recipiente de loza profundo, se pondrán una o dos claras de huevo y se les agregará azúcar lustre muy fino, removiendo enérgicamente con una bastoncito de madera y agregando azúcar lustre conforme se va trabajando, hasta que quede una masa bastante espesa. Entonces, se castigará con un poco de limón o crémor tártaro, trabajando bien fuerte, hasta que quede bien esponjada y cuando se levante el bastoncito la glasa quede adherida y no se desprenda. Si queremos hacerla más blanda se le agregará más clara de huevo.



GALONES

Elaboración

- 1.– Laminar una porción de hojaldre invertido en forma rectangular que no sea muy gruesa y pintarla con huevo. Aplicar azúcar grano por encima, cortar tiras delgadas y formar con ellas un galón cruzándolas por los extremos.
- 2.– Colocar en latas para hornear.
- 3.– Cocer a 180° C hasta que queden doradas.



LAZOS

Elaboración

- 1.– Laminar una porción de hojaldre invertido en forma rectangular y pintar con huevo. Aplicar por encima granillo de avellanas y azúcar granulado. Cortar porciones de tamaño adecuado, cortar las puntas hacia los lados opuestos y darles la vuelta al colocarlas en las latas de hornear.
- 2.– Cocer a 180° C hasta que las piezas estén doradas.



BRETZELS HOJALDRADOS

Elaboración

- 1.– Laminar una porción de hojaldre invertido en forma rectangular y pintar con huevo. Aplicar encima granillo de almendra y azúcar. Cortar tiras delgadas y largas, trenzándolas sobre sí mismas para formar los bretzels.
- 2.– Al colocar en las latas de hornear se les da la vuelta para que las puntas queden debajo.
- 3.– Cocer a 180° C hasta que queden doradas.
- 4.– Se pueden acabar, cuando estén frías, con gelatina en caliente o glasa muerta.



COQUITAS

Elaboración

- 1.– Laminar una porción de hojaldre invertido en forma rectangular y esparcir en el tercio central una porción de chicharrones triturados.
- 2.– Doblar encima uno de los tercios de un lado, aplicando de nuevo chicharrones triturados y tapar con el otro tercio de masa del lado opuesto. Laminar todo de nuevo, darle un pliegue sencillo más y después de laminado, cortar discos rizados con un cortante no muy grande.
- 3.– Laminar cada disco sobre azúcar, dejándolos ovalados y colocándolos en latas para hornear.
- 4.– Cocer a 180° C hasta que estén tostadas las piezas.

DIPLOMÁTICOS



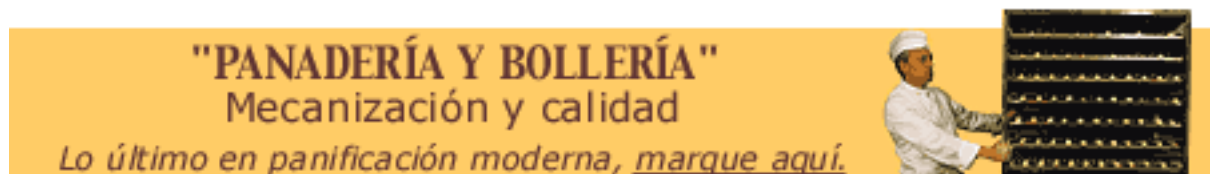
Elaboración

- 1.– Laminar una porción de hojaldre invertido bastante delgada en forma rectangular y colocar sobre una lata de hornear de 40 x 60 cm., recortando a continuación el sobrante y pinchando con un marcador toda la superficie. Colocar en el congelador para que enfríe.
- 2.– Aplicar después una capa de glasa real, colocándolo de nuevo en el congelador para que quede frío.
- 3.– Colocar unos piñones encima de la glasa y cortar cuatro tiras longitudinales que serán de 10 cm, cortando después tiras al través de unos 2 cm.
- 4.– La cocción se hará en horno muy suave, a unos 170° C, que tenga bastante suela y muy poco techo. Pueden cocerse juntos, tal y como se cortan, o separándolos antes de cocerlos, mientras siguen congelados.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE TÉ LAMINADAS

Por Francesc Pons

Estas elaboraciones tienen un elemento común: todas son bajas en calorías. Ponemos a su disposición un amplio surtido de productos de panadería, bollería y pastelería que se ajustan a las demandas de los consumidores modernos, que desean productos con menos calorías pero con su pleno sabor y características normales. Un ejemplo de ello son estas pastas de té, que Francesc Pons ha realizado con harina integral y fructosa, y en que coberturas y mermeladas no llevan azúcar en su composición.



FÓRMULAS

Ingredientes

Harina integral de trigo	1.000 g
Margarina vegetal	350 g
Fructosa	300 g
Huevo entero	100 g
Leche	100 g
Sal	5 g
Impulsor	10 g

Elaboración

- 1.– Formar una pomada con la margarina, la fructosa y el huevo. Añadir posteriormente la leche y la sal, mezclando con precaución para que el batido no coja nervio. Incorporar finalmente la harina tamizada con el impulsor.
- 2.– A partir de esta fórmula base se puede añadir cacao en polvo para aquellas pastas que deseemos que tengan color. En cualquier caso, una vez realizado el amasado, laminaremos la masa hasta ± 3 mm de grosor.
- 3.– Con rodillos rizados y moldes adecuados procederemos a cortar la pasta en diferentes formas.
- 4.– Hornear durante 10-12 minutos a 170-180° C.
- 5.– Una vez frías las piezas, procederemos a acabarlas con distintas decoraciones. En estas pastas, como se puede apreciar en la fotografía, se han utilizado frutos secos, mermeladas y coberturas. Se ha de destacar que tanto las mermeladas como las coberturas utilizadas en estos acabados no llevan en su composición azúcar. De esta forma garantizamos un producto bajo en calorías.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

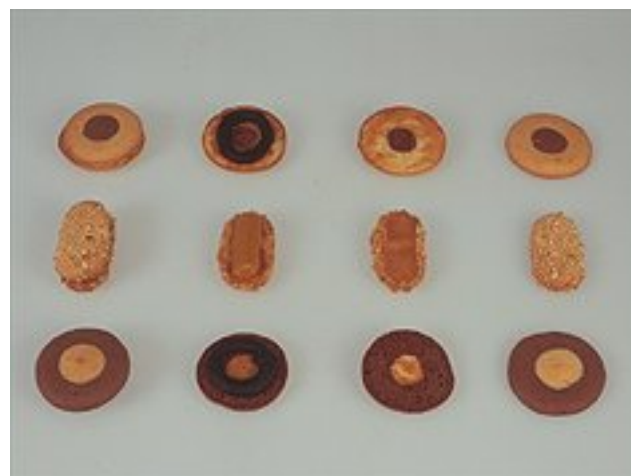
**SEGURO
QUE ME
NECESITA**
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE MANGA LISA

Por Santiago Pérez

Santiago Pérez continúa esta serie de masa y cremas básicas con unas elaboraciones típicas de té. En esta ocasión vamos a ver tres elaboraciones de pasta de manga lisa. En estas pastas, la grasa, el azúcar y los huevos enteros se relacionan a partes iguales. La harina interviene en una proporción ligeramente superior hasta alcanzar como máximo el 33% del total. En la variable cacao o almendra, el peso de estos productos repercute en los señalados en primer lugar.



FÓRMULA

MASA SIMPLE

Ingredientes

Mantequilla	220 g
Azúcar lustre	220 g
Huevos	230 g
Harina de trigo	330 g
(W=120; P/L=0,5)	

MASA VARIANTE CON CACAO

Ingredientes

Mantequilla	220 g
Azúcar lustre	220 g
Huevos	220 g
Cacao en polvo	40 g
Harina de trigo	300 g
(W=120; P/L=0,5)	

MASA VARIANTE CON ALMENDRA

Ingredientes

Mantequilla	210 g
Azúcar lustre	210 g
Huevos	210 g
Almendra en polvo	70 g
Harina de trigo	300 g
(W=120; P/L=0,5)	

Proceso

- 1.– Mezclar en la batidora la mantequilla con el azúcar y pasar a esponjar. Si la mezcla quedara dura, es decir que no esponja, calentar ligeramente el perol.
- 2.– Añadir, mientras se va batiendo, los huevos de dos en dos.
- 3.– Cuando se terminen de poner los huevos, añadir la harina, mezclando a mano.
- 4.– Escudillar con boquilla lisa sobre latas con papel.
- 5.– Cocer a horno medio alto, con más techo que suelo.
- 5 (bis).– Con masa de cacao escudillamos unos puntos que rodeamos con masa simple y con la masa simple escudillamos unos puntos que rodeamos con masa de cacao. Con la masa de almendra escudillamos tiras cortas que rebozamos con granillo de almendra cruda.
- 6.– Cocer a horno medio-alto (con más techo que suelo).
- 7.– Las piezas circulares las uniremos con trufa y las alargadas con praliné.

Nota: La formulación y el proceso del praliné cremoso puede encontrarse en el [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez, editado por MONTAGUD EDITORES, S.A. (fórmula 69).



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE MANGA LISA

Por Santiago Pérez

El maestro Santiago Pérez continúa esta serie de masas y cremas básicas con unas elaboraciones típicas de té. En esta ocasión vamos a ver una variante de los tres tipos de masas de manga lisa. En ellas se ha incrementado el porcentaje de mantequilla, huevos y azúcar, y disminuido el de harina y cacao o almendra.



FÓRMULA

MASA SIMPLE

Ingredientes

Mantequilla o similar	235 g
Azúcar lustre	235 g
Huevos	235 g
Harina de trigo	295 g
(W=120; P/L=0,6)	

MASA VARIANTE CON CACAO

Ingredientes

Mantequilla	235 g
Azúcar lustre	235 g

Huevos	235 g
Cacao en polvo	35 g
Harina de trigo	260 g
(W=120; P/L=0,6)	

MASA VARIANTE CON ALMENDRA

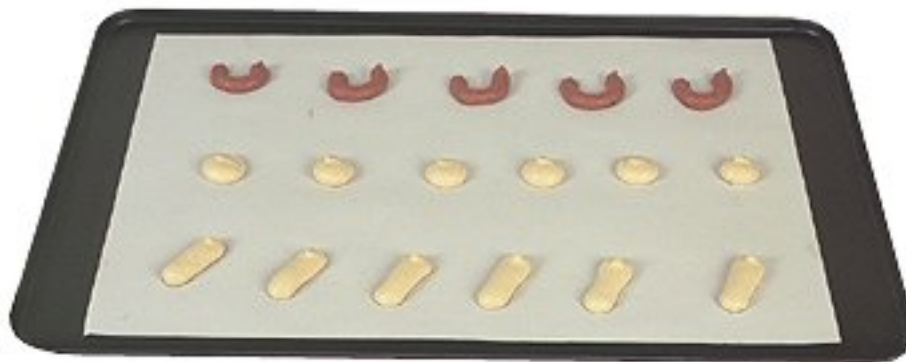
Ingredientes

Mantequilla o similar	230 g
Azúcar lustre	230 g
Huevos	230 g
Almendra en polvo	60 g
Harina de trigo	250 g
(W=120; P/L=0,5)	

Proceso

- 1.– Mezclar en la batidora la mantequilla con el azúcar y poner en la batidora a esponjar. Si la mezcla quedara dura, es decir que no esponja, calentar ligeramente el perol.
 - 2.– Añadir, mientras se va batiendo, los huevos de dos en dos.
 - 3.– Cuando se terminen de poner los huevos, añadir la harina, mezclando a mano. En este caso aplicaremos el cacao y la almendra en polvo, en el caso de las variantes de manga lisa de cacao o almendra.
 - 4.– Escudillar con boquilla lisa sobre latas con papel. Las pastas con cacao las escudillaremos en forma de herradura, las simples en forma de guiones y las pastas con almendra las escudillaremos en puntos.
 - 5.– Cocer a horno medio alto, con más techo que suelo.
 - 6.– Los acabados los realizaremos de la siguiente forma: Las herraduras, unas vez cocidas, las uniremos con trufa y bañaremos las puntas en cobertura blanca.
- Las pastas de masa simple las pegaremos igualmente con trufa y bañaremos en cobertura negra.
- Con la masa de almendra pegaremos las pastas con mermelada y decoraremos aplicando con cornet cobertura negra.

Nota: La formulación y el proceso del praliné cremoso puede encontrarse en el [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez, editado por MONTAGUD EDITORES, S.A. (fórmula 69).



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MANTECADOS

Por Santiago Pérez

Son los productos típicos de la Navidad española. En este típico producto navideño el secreto está en controlar la cocción.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo tostada (W = 120; P/L = 0,5)	500 g
Manteca de cerdo	300 g
Azúcar lustre	200 g
Canela (no suma)	c.s.
Impulsor (no suma)	4 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar y empastar todos los ingredientes, añadiendo en último lugar la harina mezclada con el impulsor. Hay que tener presente que los empastes tardan en homogeneizar, ya que se mezclan con dificultad.
- 2.– Laminar a ± 12 mm de grosor.
- 3.– Cortar con los moldes adecuados
- 4.– Cocer en latas sobre papel parafinado, con el horno medio-alto con poco suelo. Si no hay forma de regular el suelo del horno, colocar dos o tres papeles parafinados en lugar de uno. Dependiendo del horno la temperatura se situará entre los 200-220° C. Estas elaboraciones se resecan y endurecen si se cuecen más de los recomendable.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE MANZANA

Por Christian Vabret

La Tarta de Manzana que nos ofrece nuestro colaborador es muy del estilo francés, con una base hojaldrada.

FÓRMULA

Masa hojaldrada

Ingredientes

Harina tipo 55	500 g
Harina tipo 45	500 g
Sal	20 g
Azúcar	130 g
Leche en polvo	50 g
Levadura	30 g
Agua	530 g
Grasa para laminar	400 g

Elaboración

- 1.– En batidora, mezclaremos todos los ingredientes menos la grasa para laminar. Batiremos durante tres minutos a primera velocidad y otros tres minutos a segunda velocidad.
- 2.– Dejar reposar en bloque durante 75 minutos.
- 3.– Colocar en el centro la grasa para laminar, y laminar. Hacer tres pliegues sencillos.
- 4.– Colocar el hojaldre en moldes y dejar reposar 60 minutos. (**Fotos 1 y 2**)

Crema de manzana

Ingredientes



Nata fresca	120 g
Azúcar	100 g
Huevos enteros	4 u
Vainilla	10 g
Ron	20 g
Manzanas con mantequilla noisette	200 g

Elaboración

- 1.– En primer lugar pasaremos por la sartén las manzanas con mantequilla noisette. La mantequilla noisette se consigue cociéndola lentamente hasta que deja de “cantar”, es decir, cuando no hace ningún ruido y queda ligeramente dorada. En este punto adquiere un sabor similar a la avellana.
- 2.– Doraremos la manzana y la mezclaremos finalmente, en un perol, con el resto de ingredientes. **(Foto 3)**

Acabado Final

- 1.– Pasado el tiempo de reposo del hojaldre, aplicaremos encima de la tortada la crema de manzana. **(Foto 4)**
- 2.– Espolvorearemos azúcar lustre y pasaremos a cocer durante 30 minutos a 230° C. **(Foto 5)**
- 3.– Acabaremos decorando con azúcar lustre y trozos de manzana pasados por mantequilla noisette. **(Foto 6)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MÁSCARAS DE BRIOCHE

Por Antoni Valls

Estos brioches, realizados en forma de máscara, son una elaboración especialmente pensada para ofrecer a los clientes en la época de Carnaval, pero también, por su carácter simpático, pueden comercializarse con motivo de aniversarios o cumpleaños de los consumidores infantiles.



FÓRMULA

Trufa cocida

Ingredientes

Nata fresca	1 l
Azúcar	200 g
Canela en rama	4 u
Mantequilla	100 g
Cobertura negra	400 g

Proceso

- 1.– La trufa cocida se prepara de la siguiente forma: Pondremos a hervir todos los ingredientes menos la cobertura negra. En el punto de ebullición retiraremos de la fuente de calor y apartaremos la canela del resto de la crema.
 - 2.– Mezclaremos la cobertura y volveremos a poner el conjunto en una fuente de calor durante unos 2 minutos. De esta forma permitiremos que la cobertura se deshaga mejor.
 - 3.– Dejaremos la trufa en la nevera hasta que se enfríe. En este momento la reservaremos con un plástico. Tapada con el plástico la dejaremos reposar de nuevo en la nevera durante 24 horas. Una vez efectuado este reposo, la trufa ya estará lista para ser montada en la batidora o en la montadora de nata.
- Este tipo de trufa si no se monta puede durar en la nevera 10 días siempre y cuando esté tapada.

Crema pastelera

Ingredientes

1ª Mezcla

Leche	750 g
Azúcar	250 g
Mantequilla	50 g
Canela en rama y piel de limón	c.s.

2ª Mezcla

Nata	100 g
Leche	150 g
Yemas de huevo pasteurizadas	200 g
Almidón	90 g

Proceso

1.– La crema pastelera se prepara de la siguiente forma: Pondremos a hervir Los ingredientes de la mezcla 1ª. En el punto de ebullición retiraremos de la fuente de calor y extraeremos la canela y el limón.

2.– Mezclaremos seguidamente los ingredientes de la mezcla 2ª con los de la 1º y los pasaremos por el chino. Volveremos a colocar la crema sobre una fuente de calor y removeremos continuamente hasta que se alcance el punto de ebullición. En ese momento retiraremos de la fuente de calor.

3.– Enfriaremos la crema en un mármol y la reservaremos tapada en la nevera.

Si no se dispone de un mármol colocaremos la crema en otro perol y pasaremos un poco de mantequilla sobre su superficie, de esta forma evitaremos que la crema nos coja piel. Reservaremos después en la nevera a 40 C.

Masa

Ingredientes

Harina de trigo	
(W = 300 P/L = 0,8)	1.000 g
Pasas	500 g
Azúcar	100 g
Sal	20 g
Levadura	70 g
Mejorante	
desconcentrado	30 g
Leche en polvo	50 g
Huevos	450 g
Mantequilla	200 g
Licor de anís	100 g
Limón y canela	c.s.

Proceso

- 1.– Amasar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla y las pasas. La mantequilla la incorporaremos poco a poco después de poner en marcha la amasadora con el resto de los ingredientes. Las pasas las incorporaremos a la masa cuando falten unos dos minutos para acabar la fase de amasado; de esta forma evitaremos que el tiempo de fermentación se deba prolongar más posteriormente. La temperatura final de la masa debe situarse a unos 23° C y la elasticidad será corta-media.
- 2.– Reposo en bloque durante dos horas en la nevera.
- 3.– Estirar con el rodillo, dejar una altura aproximada de 1 cm y cortar piezas ovaladas con la ayuda de un molde. **(Fotos 1 y 2)**
- 4.– Con un corta pastas redondo pequeño, cortar tres trozos que simularán los ojos y la boca de la máscara. Para acabar de dar una forma parecida a la cara, estiraremos un poco la masa. Con los trozos de masa que nos han sobrado de los ojos y la boca, bolearemos y ya tendremos la nariz. Si lo deseamos, también podemos imitar el cabello practicando algunos cortes en la parte superior de la máscara. **(Fotos 3 y 4)**
- 5.– Pintar con huevo y dejar fermentar hasta el doble de su volumen inicial.
- 6.– Hornear a 180° C.
- 7.– Cuando las piezas estén frías, dejar en el congelador durante una hora.
- 8.– Cortar las piezas por la mitad y rellenar con nata, trufa o crema pastelera. (Ver en la fórmula la forma de elaboración de la trufa cocida y la crema pastelera). **(Foto 5)**
- 9.– La decoración final la podemos realizar cubriendo las piezas con azúcar lustre, gelatina, coco rallado o chocolate, y utilizando elementos como las cerezas confitadas para imitar los ojos. **(Fotos 6 y 7)**

Nota

Estas elaboraciones están pensadas para vender en fechas señaladas como el Carnaval, pero también, por su carácter simpático, pueden comercializarse con motivo de aniversarios o cumpleaños de los consumidores infantiles.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE MEDITERRÁNEA

Por Antoni Valls

Esta Mousse Mediterránea está realizada con salmón y con frutos del mar típicos del país, como las gambas y los langostinos. Una especialidad que podemos ofrecer a nuestros clientes para servirse en una comida como primer plato.



FÓRMULA

Ingredientes

Nata líquida	1 l
Paté de salmón	600 g
Queso de untar con sabor a gambas	100 g
Gambas cocidas y trinchadas	400 g
Gelatina en polvo o estabilizante	100 g

Elaboración

- 1.– Poner a hervir la nata, y cuando hierva retirar de la fuente de calor. Incorporar seguidamente todos los ingredientes, menos la gelatina en polvo. Mezclar bien con varilla y guardar en la nevera durante un período no inferior a 24 horas.
- 2.– Una vez pasado ese período de maduración, montar en la batidora como si de una trufa se tratara. Cuando veamos que la mezcla está emulsionada, extraeremos el batidor y mezclaremos con varilla la gelatina en polvo.
- 3.– Aplicar la masa en aros de aluminio, en los que previamente habremos colocado una base de brioche o, incluso de pan, ya que esta mousse nos lo permite
- 4.– La mousse la pasaremos seguidamente a ultracongelar (–20/–30° C). A esta temperatura la mousse puede conservarse perfectamente durante 60 días.

5.– Cuando deseemos poner a la venta la mousse, procederemos a descongelar durante 10-15 minutos, antes de desmoldear de los aros.

6.– Decoraremos la pieza con langostinos cocidos, que colocaremos sobre la mousse pinchados en la cola con un palillo. En los bordes de la pieza forraremos con lonchas de salmón ahumado. Acabaremos, finalmente, decorando con limones pequeños cortados a triángulos, en los que aplicaremos caviar rojo o negro, o sucedáneos.

NOTAS

Si lo deseamos, y para desmoldear más fácilmente, antes de aplicar la mousse en los aros de aluminio, podemos cubrir las paredes de éstos con plástico del que proporcionan empresas proveedoras del sector.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MELINDROS

Por Antoni Valls

Los melindros son una popular pieza de pastelería que, incomprensiblemente, cada vez se ve menos en las panaderías y pastelerías españolas. Antoni Valls nos propone a partir de un batido común, tres formas distintas de presentar este bizcocho.



FÓRMULA

Ingredientes

Yemas	260 g
Huevos enteros	150 g
Azúcar	300 g
Claros	360 g
Azúcar	300 g
Harina de trigo (W =120; P/L 0,2)	600 g
Esencia de limón	c.s.

Elaboración

1.– Batir por separado los batidos A (yemas, huevos enteros y azúcar) y B (claras y azúcar). Tamizar la harina.

2.– Añadir al batido A un cuarto del batido B y mezclar bien. Incorporar seguidamente la harina tamizada y la esencia al batido A y mezclar con la mano suavemente.

3.– Añadir al batido A el batido B y seguir mezclando con la mano suavemente.

4.– Una vez preparada el conjunto del batido, dispondremos de una masa con la que podemos hacer los clásicos melindros, bizcocho de manga y bizcocho de plancha. Los procesos de cocción y acabado serán diferentes según deseemos hacer una especialidad u otra. Veamos estos acabados.

5.– **Melindros.** Escudillar tiras del batido sobre papel para hornear. Espolvorear por encima azúcar lustre. Hornear a 230° C hasta que las piezas adquieran color.

Bizcochos. Preparar moldes untados con mantequilla y rellenar hasta las tres cuartas partes de su capacidad. Hornear a 180° C. Podemos decorar con frutas confitadas y azúcar lustre. Si deseamos un aspecto más artesano, podemos espolvorear con azúcar antihumedad después de la cocción.

Planchas de bizcocho. Preparar latas con papel sulfurizado o siliconado. Con manga provista de boquilla lisa, escudillar tiras continuas. Hornear a 250° C. Con las planchas de bizcocho podemos hacer una coca, que podemos rellenar con mermelada, cabello de ángel o crema pastelera, y que decoraremos con frutas confitadas. Para hacer estas cocas utilizaremos dos planchas de bizcocho, colocaremos el relleno y la decoración entre ellas y hornearemos de nuevo a 170° C durante 20-25 minutos. En esta segunda cocción del bizcocho, debemos colocar cuatro latas de hornear por debajo de la que contiene la coca, para así evitar que se queme el bizcocho.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MILHOJAS

Por Manuel Cortés

Las Milhojas son una elaboración muy tradicional en la pastelería española.

FÓRMULA

Masa

Ingredientes

Harina de trigo (W =140; P/L = 0,40)	1.000 g
Sal	20 g
Agua	500 g
Mantequilla	80 g

Masa de hojaldre

Ingredientes

Grasa de hojaldre	400 g
Mantequilla	400 g

Crema pastelera

Ingredientes

Leche entera	850 g
Azúcar	850 g
Cáscara de limón	1 u
Canela en rama	1 u
Almidón	90 g
Yemas de huevo	8 u



Leche entera 150 g

Para elaborar la crema pastelera, se mezclan todos los ingredientes (menos el almidón, las yemas de huevo y la leche entera del final de la fórmula) en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir. Se retira la crema de la fuente de calor y se mezcla removiendo, suavemente, con los restantes ingredientes.

Crema de chocolate

Ingredientes

Cobertura negra 150 g
(por cada Kg de crema pastelera)

La crema de chocolate debe mezclarse con la crema pastelera.

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes, menos la grasa de hojaldre y la mantequilla.
- 2.- Pasar la pasta por la laminadora cinco veces. **(Foto 1)**
- 3.- Extender el pastón y aplicar la grasa de hojaldre y la mantequilla. **(Foto 2)**
- 4.- Hacer tres pliegues sencillos, pasando en cada uno de ellos el rodillo. Dejar el pastón en reposo 15 minutos entre pliegue y pliegue. **(Foto 3 y 4)**
- 5.- Hacer otros dos pliegues sencillos y dejar en reposo 10 minutos.
- 6.- Extender la pasta con el rodillo y ponerla en una lata. Pasar el rodillo de marcar. Dejar en reposo 30 minutos a temperatura ambiente. **(Fotos 5 y 6)**
- 7.- Hornear a 190° C durante $\pm$ 18 minutos.
- 8.- Hacer cuatro rectángulos, e intercalar dos capas con las cremas pastelera y de chocolate. **(Fotos 7, 8, 9 y 10)**
- 9.- Cubrir la superficie con fondant. **(Fotos 11)**
- 10.- Decorar a cartucho con cobertura. Pasar un palillo ligeramente sobre la cobertura para conseguir el dibujo final. **(Foto 12)**
- 11.- Cortar en porciones individuales.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11

Foto 12



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MILHOJAS DE CHOCOLATE

Por Francisco Hidalgo

El milhojas es un clásico de la pastelería, Francisco Hidalgo nos ofrece una versión con chocolate.

FORMULAS

Crema pastelera con chocolate

Ingredientes

Leche	0,75 l
Azúcar	180 g
Vainilla en rama	c.s.
Leche	0,25 l
Fécula de maíz	80 g
Yemas de huevo	6 u
Cobertura negra troceada	150 g

Elaboración

- 1.- Llevar a hervir los 0,75 l de leche con el azúcar y la vainilla. Retirar la vainilla al final del proceso.
- 2.- Mezclar el resto de los ingredientes y cuajar al gusto. La crema ya estará lista y se podrá conservar, tapada, varios días en nevera.

Hojaldre

Ingredientes

Harina de trigo (W 180; P/L = 0,3)	1.000 g
Sal	15 g
Mantequilla	50 g
Agua fría	500 g
Mantequilla para laminar	750 g



Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla para laminar. La elasticidad final de la masa debe ser media. La textura debe ser parecida a la de la mantequilla.
- 2.– Laminar. Colocar en el centro del pastón la mantequilla para laminar. Procederemos seguidamente dando cinco pliegues sencillos. Entre pliegue y pliegue, dejaremos enfriar el pastón en nevera durante 20 minutos.

Acabado final

- 1.– Con el hojaldre laminado a $\pm 2,5$ mm de grosor y bien picado, procederemos a cocerlo en el horno a 210-220° C.
- 2.– Una vez frío, intercalaremos láminas de hojaldre con la crema pastelera de chocolate. Cortaremos posteriormente porciones individuales rectangulares.
- 3.– La decoración final la podemos efectuar espolvoreando azúcar lustre, aplicando un botón de de la misma crema pastelera y virutas de cobertura negra.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE DE VAINILLA

Por Manuel Cortés

Este mousse es auténticamente sorprendente, ideal para ofrecer un postre navideño muy diferente a lo habitual.

FÓRMULAS

Crema Inglesa

Ingredientes

Leche	2 l
Azúcar	400 g
Vainilla en vainas	c.s.
Yemas	700 g
Hojas de gelatina	24 g
Nata semilíquida	1.800 g

Elaboración

- 1.— Hervir la leche con el azúcar, y unas cuantas vainas de vainilla (4-5 unidades). Dejaremos en reposo en nevera durante 24 horas, con la finalidad de que la infusión adquiriera el sabor de la vainilla.
- 2.— Pasado ese tiempo mezclaremos en caliente la infusión con las yemas ($\pm 85^{\circ} \text{C}$) y pasaremos por el chino.
- 3.— A parte pondremos en remojo las hojas de gelatina, y la fundiremos con algo de nata semilíquida caliente.
- 4.— El resto de la nata la montaremos ligeramente.
- 5.— Acabaremos la crema mezclando todos los preparados que hemos realizado (la infusión, la gelatina y la nata montada).
- 6.— La crema inglesa la podemos conservar en la nevera durante dos semanas, tapándola con un plástico para que no adquiera piel.



Crema Bruleé

Ingredientes

Nata líquida	750 g
Leche	250 g
Huevos enteros	240 g
Azúcar	150 g
Mermelada de naranja	300 g
Vainilla	2 u

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes en el perol eléctrico hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- 2.– Extender la crema y hacer círculos con moldes, de un tamaño inferior al que vamos a utilizar para hacer el mousse de vainilla, y pasar a hornear a 100° C durante 30 minutos.
- 3.– Una vez enfriada, esta crema Bruleé, que utilizaremos para el relleno del mousse, la podemos conservar, tapada en plástico, durante dos meses en el congelador.

Crujiente de Naranja

Ingredientes

Azúcar lustre	100 g
Mantequilla	50 g
Zumo de naranja	25 g
Harina	40 g
Raspadura de naranja	1 u

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes.
- 2.– Extender la crema sobre un silpat, moldeando a gusto con la espátula.
(Foto 1)
- 3.– Hornear a 170° C, hasta que el crujiente adquiriera un tono dorado. En caliente, moldearemos el crujiente. **(Foto 2)**

Acabado Final

- 1.– En un molde que forraremos por los laterales con plástico duro, colocaremos una capa de bizcocho de plancha (siempre ha de ser de una medida inferior a la del molde. Este bizcocho lo haremos como

habitualmente se realizan los bizcochos de plancha y los podemos conservar en el congelador hasta dos meses).

2.– Sobre el bizcocho extenderemos una capa de mousse (el preparado de crema inglesa).

3.– Colocaremos encima del mousse un capa de crema bruleé y presionaremos ligeramente. **(Foto 3)**

4.– Por último, volveremos a colocar otra capa de mousse y alisaremos. El mousse lo podremos conservar en el congelador hasta dos meses. **(Foto 4)**

5.– Cuando vayamos a poner a la venta el mousse, procederemos a desmoldar. Aplicaremos una capa de gelatina en frío por encima.

Decoraremos con el crujiente de naranja, vainas de vainilla y frutas naturales, como el alquequenje.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE DE WHISKY

Por Manuel Cortés

Este mousse es auténticamente sorprendente, ideal para ofrecer un postre navideño muy diferente a lo habitual.

FÓRMULAS

Mousse

Ingredientes

Yemas	360 g
Almíbar (30° Bé)	200 g
Hojas de gelatina	8 g
Whisky	100 g
Nata semimontada	1 l
Merengue	400 g

Elaboración

- 1.— En primer lugar haremos un almíbar a 30° Bé, con 1 l de agua y 1.350 g de azúcar. Con 200 g de este almíbar, mezclaremos con las yemas (pasta bomba) en caliente. Reservaremos.
- 2.— Seguidamente fundiremos la gelatina en el whisky caliente, y reservaremos.
- 3.— Prepararemos a continuación un merengue directo, que elaboraremos con 1.500 g de azúcar y 1 l de claras. Montaremos 400 g de este merengue con la nata semimontada, y acabaremos mezclando la pasta bomba y el whisky con la gelatina.
- 4.— El batido final lo podemos conservar en la nevera durante dos semanas, tapándolo con un plástico para que no adquiera piel.



Dacquoise de Almendras y Pasas**Ingredientes**

Nata líquida	750 g
Leche	250 g
Huevos enteros	240 g
Azúcar	150 g
Mermelada de naranja	300 g
Vainilla	2 u

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes en el perol eléctrico hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- 2.– Extender la crema y hacer círculos con moldes, de un tamaño inferior al que vamos a utilizar para hacer el mousse de vainilla, y pasar a hornear a 100° C durante 30 minutos.
- 3.– Una vez enfriada, esta crema Bruleé, que utilizaremos para el relleno del mousse, la podemos conservar, tapada en plástico, durante dos meses en el congelador.

Crujiente de Naranja**Ingredientes**

Claros	250 g
Azúcar	140 g
Almendra en polvo	230 g
Azúcar lustre	90 g
Harina de trigo	35 g
Pasas	150 g

Elaboración

- 1.– Montar fuerte las claras con el azúcar, y posteriormente tirar en forma de lluvia el resto de los ingredientes.
- 2.– Extender la crema y hacer círculos con moldes, de un tamaño inferior al que vamos a utilizar para hacer el mousse de whisky, y pasar a hornear a 170° C durante 20 minutos.
- 3.– Una vez enfriado, este bizcocho dacquoise, que utilizaremos para el relleno del mousse, lo podemos conservar, tapada en plástico, durante dos meses en el congelador.

Acabado Final

- 1.– En un molde que forraremos por los laterales con plástico duro, colocaremos una capa de bizcocho de plancha (siempre ha de ser de una medida inferior a la del molde. Este bizcocho lo haremos como habitualmente se realizan los bizcochos de plancha y los podemos conservar en el congelador hasta dos meses).
- 2.– Sobre el bizcocho extenderemos una capa de mousse.
- 3.– Colocaremos encima del mousse un capa de dacquoise y presionaremos ligeramente.
- 4.– Volveremos a colocar otra capa de mousse, una de dacquoise y, por último una de mousse. Alisaremos con paletina. El mousse lo podremos conservar en el congelador hasta dos meses.
- 5.– Cuando vayamos a poner a la venta el mousse, procederemos a desmoldar. Aplicaremos una capa de gelatina en frío por encima. Decoraremos con frutas naturales, como manzana, kiwi, lima y alquequenje. Por último podemos colocar en el perímetro del mousse unos trozos de cobertura atemperada que incluyan trozos de pistacho.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

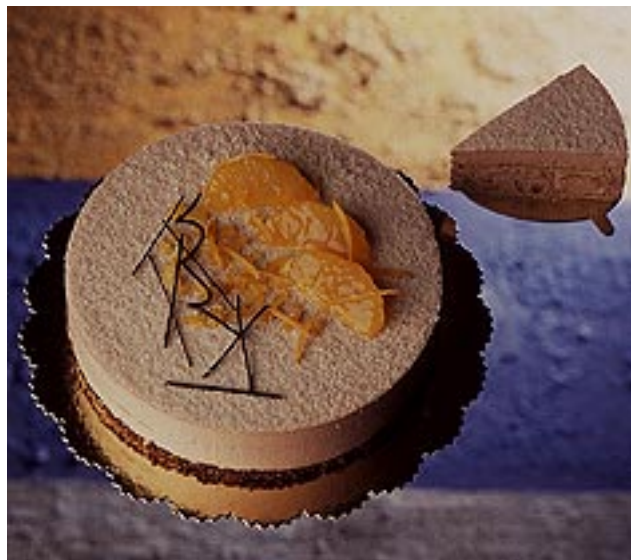
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

NAVELINA, ESENCIA DE NARANJA

Por Francisco Hidalgo

Nuestro colaborador nos ofrece unas especialidades muy originales y refrescantes: por un lado una base, el hojaldre, que incorpora en su formulación yogurt, y por otra un crema pastelera también con yogurt. En definitiva, una sinfonía para los sentidos.



FÓRMULA

Hojaldre de Avellana

Ingredientes

Harina (tipo brisa)	2.000 g
Sal	40 g
Yemas	8 u
Pasta de avellana	500 g
Agua	± 1.000 g
Margarina de hojaldre	1.600 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes menos la margarina de hojaldre, hasta obtener una masa de media elasticidad.
- 2.– Incorporar la margarina de hojaldre y dejar reposar 10 minutos.
- 3.– Efectuar dos pliegues sencillos y dos dobles intercalados, dejando reposar $\pm$ 15 minutos entre cada pliegue. La temperatura del pastón debe ser de $\pm$ 17° C.
- 4.– Laminar y cortar piezas.
- 5.– Cocer a 210-220° C.

Crema Choco-Orange**Ingredientes**

Gelatina en polvo	75 g
Almíbar 30° Bé.	150 g
Licor Naranja 60%	55 g
Nata montada	750 g
Cobertura de leche fundida (38° C)	225 g

Elaboración

- 1.– Diluir la gelatina con el almíbar y el licor.
- 2.– Añadir una parte de la nata y la cobertura y mezclar suavemente.
- 3.– Incorporar el resto de la nata y terminar de mezclar.

Acabado final

- 1.– Disponer en el fondo de un molde de 4,5 cm de altura un disco de hojaldre de avellana de Ø 18 cm. Colocar encima 30 g de picadillo de piel de naranja macerada en licor de naranja y 10 g de picadillo de cobertura negra.
- 2.– Cubrir con la crema Choco-orange hasta la mitad del molde.
- 3.– Colocar otro disco de hojaldre de avellana de menor tamaño (Ø 16 cm) y terminar de llenar con el resto de la crema choco-orange. Congelar.
- 4.– Decorar con polvo de cobertura blanca, tres gajos de naranja navelina, tiras escaldadas de pilé de naranja y filigranas de cobertura negra.



Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE

Otros artículos de
ELABORACIONES



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE DE NATILLAS

Por Xavier Barriga

El mousse es una especialidad de pastelería muy sencilla de elaborar, aunque se puede degustar durante todo el año, no cabe duda que en los meses más calurosos es un postre excelente para todos. Xavier Barriga ofrece aquí un mousse que puede presentarse, por ejemplo, como tarta de cumpleaños para los niños. Este mousse está elaborado a partir de unas natillas, una especialidad que a los pequeños suele gustarles mucho. Además, se decora con galletitas en forma de distintas figuras.



FÓRMULAS

Figuritas de galleta

Ingredientes

Mantequilla	250 g
Azúcar lustre	150 g
Leche	60 g
Harina de trigo (W=120; P/L = 0,6)	500 g



Elaboración

Para preparar estas galletas decorativas procederemos de la siguiente forma: En batidora, y con accesorio pala, mezclar la mantequilla con el azúcar lustre hasta homogeneizar. Seguidamente incorporar la leche y finalmente la harina tamizada. No es conveniente trabajar excesivamente la masa final para evitar que ésta adquiera nervio y las galletas se encojan durante la cocción, que la realizaremos en horno suave (a 170° C) durante unos 12 minutos. Una vez frías las galletas las podemos pintar con gelatina coloreada.

Mousse de natillas

Ingredientes

Leche	1 l
Yema de huevo	60 g
Huevos enteros	150 g
Almidón	30 g
Azúcar	250 g
Rama de vainilla	1 u
Rama de canela	1 u
Nata	1.300 g
Hojas de gelatina	6 u

Elaboración

- 1.– Comenzaremos este mousse preparando las natillas. Para ello, hervir el litro de leche con la vaina de vainilla y la rama de canela, y dejar reposar el conjunto como mínimo 2 horas con el fin que la leche adquiera el sabor de estas dos especias.
- 2.– Mezclar las yemas, los huevos enteros y el almidón con un batidor, procurando que no queden grumos.
- 3.– Colar toda la leche, mezclarle el azúcar y volver a hervirla. En el momento de su ebullición, incorporar a la mezcla que hemos realizado anteriormente con el almidón, las yemas y los huevos, y volver a poner al fuego hasta que espese sin dejar de remover.
- 4.– Enfriar sobre mármol y espolvorear un poco de canela en polvo por encima.
- 5.– Poner las hojas de gelatina en remojo en agua fría durante 5 minutos para hidratarlas.
- 6.– Montar escasamente la nata.
- 7.– Escurrir las hojas de gelatina y calentarlas hasta su disolución con 50 g de nata líquida. Mezclar con la ayuda de un batidor la nata semimontada con las hojas de gelatinas disueltas y posteriormente con las natillas que hemos preparado. El gusto a natillas de este mousse se puede aumentar o disminuir subiendo o bajando la cantidad de nata montada.

- 8.– Llenar aros hasta la mitad con mousse de natillas y sobre esta poner una capa de galletas tipo María. Acabar de llenar los aros con el mousse y congelar. Este producto puede conservarse perfectamente durante un mes a -20° C.
- 9.– La decoración final la realizaremos espolvoreando canela en polvo sobre el mousse y engelatinando con una gelatina fría y neutra.
- 10.– Opcionalmente por los laterales del mousse y una vez desmoldado éste, se pueden poner figuritas de animales realizadas con la fórmula de las galletitas para decorar.



[Otras ELABORACIONES DE
BOLLERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MÚSICO HELADO

Por Antoni Valls

El verano ofrece enormes posibilidades al profesional de la panadería para ofrecer a su clientela productos y especialidades de pastelería fría o de bollería ligera. Es un buen momento para ampliar la gama de productos que posteriormente pueden consolidarse en la oferta de nuestros negocios durante el resto del año. Un ejemplo de ello son estos mousses de fácil elaboración.



FÓRMULA

Mousse

Ingredientes

Yogur de limón	900 g
Limón sin piel y triturado	500 g
Harina de almendra tostada	250 g
Granillo de nueces tostadas	250 g
Granillo de avellanas tostadas	250 g
Yemas pasteurizadas	800 g
Pasas maceradas en coñac 24 horas	800 g

Claras montadas a punto de nieve (con 100 g de azúcar)	250 g
Nata montada	2 l
Hojas de gelatina	10 u

Elaboración

1.– Mezclar con paletina en un perol el yogur, el limón triturado, harina de almendra, el granillo de nueces y avellanas, las pasas y las yemas esterilizadas. **(Foto 2)**

2.– Montar las claras con los 100 g de azúcar, para ello batiremos en batidora. Añadir a la primera mezcla. **(Fotos 3 y 4)**

3.– Añadir a la primera mezcla la nata montada.

4.– Derretir las hojas de gelatina con un poco de coñac y añadir a la primera mezcla. Reservar el conjunto.

Plancha de bizcocho

1ª Mezcla

Ingredientes

Yemas	300 g
Huevos enteros	150 g
Almíbar de fruta confitada	200 g

2ª Mezcla

Ingredientes

Claras	450 g
Azúcar	300 g
Harina de trigo	600 g

Elaboración

- 1.– Montar en batidora la 1ª mezcla.
- 2.– Montar en batidora a punto de nieve la 2ª mezcla.
- 3.– Tamizar la harina para que quede limpia de impurezas y se mezcle mejor con el resto de ingredientes.
- 4.– Añadir en un perol parte de la 2ª mezcla a la 1ª mezcla y homogeneizar bien.
- 5.– Añadir seguidamente la harina tamizada, mezclando suavemente con la ayuda de una paletina.
- 6.– Añadir el resto de la 2ª mezcla y homogeneizar.
- 7.– Disponer en una lata para hornear papel siliconado y escudillar con boquilla.
- 8.– Hornear a 260° C durante $\pm$ 5 minutos. Es conveniente, con el fin de evitar que las planchas de bizcocho cojan suelo, hornear con una doble lata por debajo. Si el horno puede ser regulado independientemente, poner la temperatura del suelo a la mitad de la señalada para la cocción.
- 9.– Cuando estén frías podrán hacerse los moldes.

Acabado final

- 1.- En una bandeja con papel siliconado pondremos los aros.
- 2.– Colocaremos en el fondo de los aros planchas de bizcocho. El diámetro de las planchas debe ser más pequeño que el de los aros, de esta forma, cuando estén acabadas las piezas, las bases de bizcocho no se verán por los laterales de la elaboración. **(Foto 5)**
- 3.– Aplicaremos con manga el mousse. **(Foto 6)**
- 4.– Con una paletina alisaremos el conjunto. **(Foto 7)**
- 5.– Una vez rellenos los aros, pasaremos las mousses a congelación durante al menos 10 horas. Pasado ese tiempo, podremos desmoldar las piezas.
- 6.– Con la ayuda de un aerógrafo y las plantillas del dibujo que deseamos hacer, pintaremos la superficies de las mousses. **(Foto 8)**
- 7.– Acabado este proceso volveremos a pasar a congelación las piezas hasta su consumo final. Antes de poner a la venta las elaboraciones, daremos brillo con gelatina neutra.

Notas

El almíbar que utilizamos para hacer las planchas de bizcocho puede ser de cualquier fruta (cereza, albaricoque, melón, etc...) El almíbar lo aplicamos

por dos razones: para conseguir una masa más esponjosa y suave, que nos puede servir para otras elaboraciones, como el brazo de gitano, y porque puede ser el que hemos utilizado para otro tipo de especialidades que no utilizamos.

Estas elaboraciones pueden servirse en formato grande o piezas de consumo individual.

La técnica de trabajo del aerógrafo se puede aprender a través del libro + vídeo, '[Cómo aprender a decorar con el aerógrafo](#)', del maestro Albert Gironés, editado por MONTAGUD EDITORES.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

NAPOLITANAS

Por Santiago Pérez

Las Napolitanas son una especialidad de bollería hojaldrada. Pueden ir rellenas de crema pastelera o trufa. Son una elaboración de gran tamaño ya que están pensadas para degustar a la hora de la merienda por los niños, pero pueden elaborarse más pequeñas respetando la proporción del largo y del ancho.



FÓRMULA

MASA HOJALDRE

Harina de trigo de fuerza	±450 g
Sal	10 g
Agua	±260 g
Levadura de panadería	±30 g
Azúcar común (sacarosa)	50 g
Mantequilla o similar	50 g
Grasa laminable para envolver	150 g

CREMA PASTELERA

Leche	650 g
Huevos (2 unidades)	100 g
Maizena	70 g



Azúcar 180 g

Mezclar todos los ingredientes de tal forma que quede un conjunto homogéneo y poner a cuajar directamente al fuego, removiendo con varilla hasta que rompa el hervor.

CREMA DE CHOCOLATE

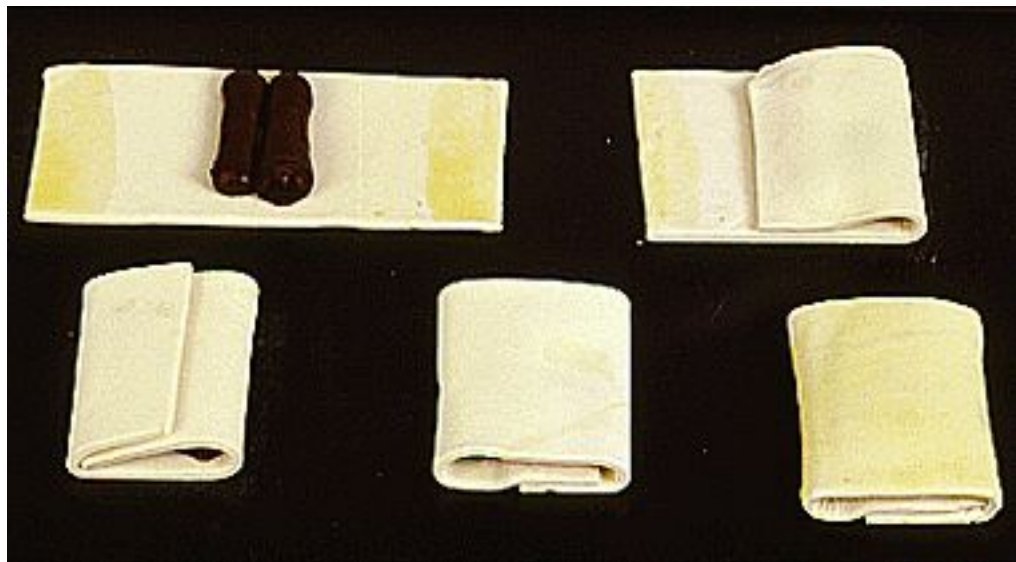
Crema pastelera para hornear 700 g

Covertura troceada ± 300 g

Cuando la crema pastelera está recién cocida y cuajada, añadir 300 g de cobertura troceada y mezclar hasta que se funda y quede un conjunto homogéneo.

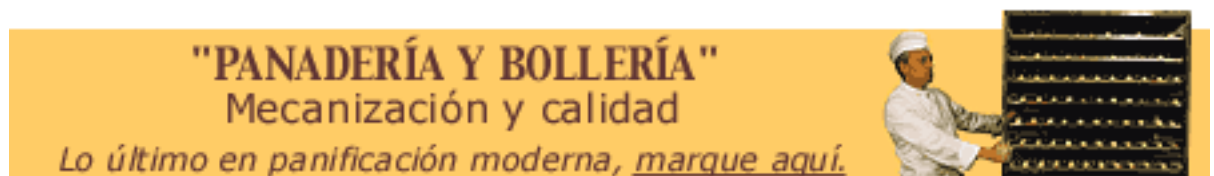
Proceso

- 1.– Amasar todos los ingredientes menos la grasa para laminar, dejando un empaste firme pero no duro.
- 2.– Envolver la grasa con el empaste y dar dos vueltas dobles.
- 3.– Una vez dadas las vueltas indicadas, laminar dejando un rectángulo de $\pm 54 \times 36$ cm y dividir para 12 porciones.
- 4.– Colocar en el centro de cada pieza dos tiras de crema de chocolate caliente. Esta crema debe estar caliente para evitar que al hornear se esparza en exceso, saliéndose por los extremos.
Si no dispusiéramos de crema caliente podemos volver a cuajar o a cocer la fría para que tenga el punto adecuado.
- 5.– Pintar con huevo los extremos y plegar tal como se muestra en la fotografía, colocamos con el plegado hacia abajo en la estufa (a calor moderado $\pm 38^\circ$ C).
- 6.– Una vez cocidas las piezas las pintaremos con brocha con un jarabe de frutas confitadas u otro de densidad similar, castigado al $\pm 6\%$ con glucosa líquida.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

NAPOLITANAS

Por Manuel Cortés

Las napolitanas son una especialidad que en los últimos años ha visto incrementado su consumo, se elaboran a partir de una masa hojaldrada.

FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Harina de trigo (W=140 P/L=0,4)	1.000 g
Sal	20 g
Agua	500 g
Mantequilla	80 g

MASA DE HOJALDRE

Ingredientes

Grasa para hojaldre	400 g
Mantequilla	400 g

CREMA PASTELERA

Ingredientes

Leche entera	850 g
Azúcar	850 g



Cáscara de limón	1 u
Canela en rama	1 u
Almidón	90 g
Yemas de huevo	8 u
Leche entera	150 g

Para elaborar la crema pastelera, se mezclan todos los ingredientes (menos el almidón, las yemas de huevo y la leche entera del final de la fórmula) en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir. Se retira la crema de la fuente de calor y se mezcla removiendo, suavemente, con los restantes ingredientes. Colar para retirar los elementos sólidos.

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes de la primera Masa de la fórmula.
- 2.- Pasar la masa por la laminadora cinco veces. **(Foto 1)**
- 3.- Extender el pastón y aplicar la grasa de hojaldre y la mantequilla de la fórmula de la Masa de Hojaldre. **(Foto 2)**
- 4.- Hacer tres pliegues sencillos, pasando en cada uno de ellos el rodillo. Dejar el pastón en reposo 15 minutos entre pliegue y pliegue. **(Fotos 3 y 4)**
- 5.- Hacer otros dos pliegues sencillos y dejar en reposo 10 minutos más.
- 6.- Extender con el rodillo hasta dejar una pasta de grosor de 2 mm. Hacer tres divisiones y cortar rectángulos de $\pm 15 \times 20$ cm. **(Foto 5)**
- 7.- Rellenar el centro de los rectángulo con la crema pastelera. Envolver y pegar las puntas con huevo batido. Pintar el resto también con huevo batido y dejar reposar la pieza 40 minutos a 28° C. **(Fotos 6, 7 y 8)**
- 8.- Hornear a 175° C durante 15 minutos. **(Foto 9)**
- 9.- Dejar enfriar las piezas unos minutos.
- 10.- Decorar, ayudados por una tabla o una pieza similar, la mitad de la pieza con cacao en polvo. Aplicar sobre la otra mitad gelatina de manzana y acabar la decoración con granillo de azúcar. **(Fotos 10 y 11)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10

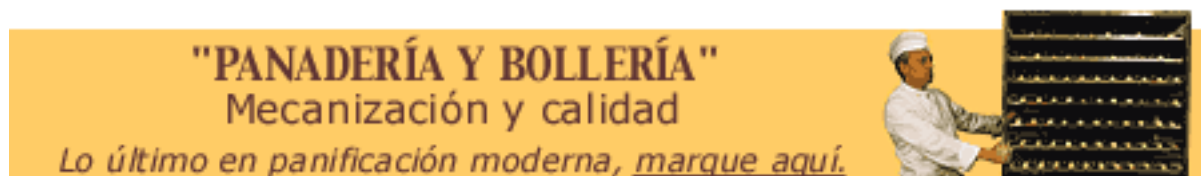


Foto 11



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PALITOS

Por Santiago Pérez

Estos Palitos son muy fáciles de elaborar. Su masa es una pasta seca que es la misma que hemos utilizado en las Tartaletas de Manzana y Trufa. Pueden servirse tal cual o bañados en cobertura sin azúcar.



FÓRMULAS

Ingredientes

Harina integral de trigo	450 g
Leche en polvo (1% de MG)	100 g
Agua	290 g
Aceite de girasol	150 g
Impulsor	10 g
Sacarina (no suma)	40 u

Total 1.000 g

Producto con 317,6 Kcal por cada 100 g

Elaboración

- 1.- Mezclar todos los ingredientes, pulverizando previamente la sacarina y poniendo la harina en último lugar. La mezcla tendrá una textura final blanda.
- 2.- Dejar madurar en nevera, tapado, durante 24 horas. Durante este tiempo se hidratará el salvado de la harina.
- 3.- Laminar muy fino y cortar los moldes adecuados.
- 4.- Cocer como cualquier pasta seca.

Cobertura sin azúcar

INGREDIENTES

Pasta de cacao con el 25% de grasa
y sin azúcar 1.000 g
Sacarina 40 u

Producto con 299 Kcal por cada 100 g.

Elaboración

1.– Fundir la cobertura y añadir la sacarina pulverizada.

ACABADO FINAL

Con las piezas de la masa ya frías después de la cocción, proceder a bañarlas con la cobertura.

Estos Palitos pueden presentarse tal cual o bien bañados en cobertura.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PANETTONE

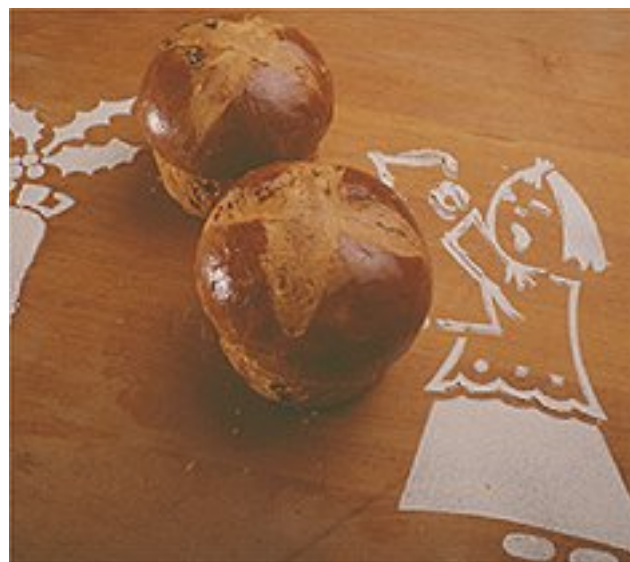
Por Francisco Tejero

El panettone es el producto típico italiano en Navidad. Francisco Tejero propone aquí una elaboración hecha con levadura prensada.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (W= 350; P/L= 0,8)	10.000 g
Agua	3 l
Sal	100 g
Masa Madre	2.000 g
Mejorante (según producto)	c.s.
Azúcar	2.800 g
Huevos	24 u
Miel	150 g
Mantequilla	2.600 g
Agua de Azahar	50 g
Esencia de naranja	c.s.
Esencia de vainilla	c.s.
Pasa de Corinto	3.000 g
Fruta confitada variada (picadillo)	1.500 g





Proceso

- 1.– Amasar todo junto excepto las pasas y la fruta confitada, que se incorporarán una vez finalizado el amasado. El tiempo de amasado ha de ser bien prolongado. **(Foto 1)**
- 2.– Reposar la masa durante 60 minutos. **(Foto 2)**
- 3.– Dividir piezas de 400 g, bolear y colocar en moldes redondos. **(Foto 3)**
- 4.– Fermentar a temperatura ambiente hasta que triplique el volumen inicial. **(Foto 4)**
- 5.– Pintar con huevo y tallar en forma de cruz. Cocer durante 30 minutos con el horno a 185° C. **(Foto 5)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

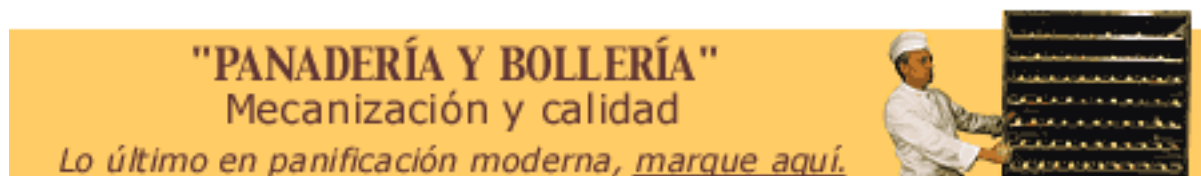


Foto 5



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PANETTONE CLÁSICO

Por Giovanni Garino

El panettone es una de las elaboraciones navideñas más populares de toda Italia. Su proceso de elaboración, siguiendo los métodos tradicionales, es bastante complejo y precisa de varios días de trabajo.



FÓRMULA

Masa de levadura madre

La colonia de levaduras presentes en una masa, en el caso de no ser utilizada, se conserva en el refrigerador, sumergida en agua fría en un recipiente cerrado. Puede conservarse así durante unos 4-5 días.

Antes de que finalice este período de tiempo, conviene sacar el agua, después de que se haya formado una fina corteza amarillenta y de que la masa flote en el agua. Para renovar la calidad de esta levadura madre y evitar la putrefacción de las levaduras, conviene retirar la corteza, pesar la masa y amasar de nuevo con harina y agua en la siguiente proporción:

Ingredientes

Levadura madre 100 g



Harina de trigo	150 g
Agua	50 g

Proceso

Se amasan los tres ingredientes, sin trabajarlos en exceso, hasta obtener un preparado uniforme y liso.

De esta forma se alimenta a las levaduras, favoreciendo su reproducción. Esta nueva masa debe guardarse sumergida en agua en el refrigerador para una posterior fase de conservación durante 4 o 5 días.

Puede repetirse este proceso durante tiempo indefinido. El maestro Garino utilizó una levadura madre que data de 1955, año en el que la obtuvo, si bien esta masa o levadura madre hacía ya tiempo que estaba preparada. Las levaduras así conservadas no tienen fuerza suficiente para producir o fermentar una elaboración rica en componentes y debe reforzarse tal como explicamos a continuación

Tres días antes de utilizarla, se extrae la levadura madre del agua, se pesa y se amasa de nuevo con agua y harina de trigo con las siguientes proporciones:

Masa madre

Ingredientes

Levadura madre	100 g
Harina de trigo	100 g
Agua	35/40 g

Los siguientes pastones se realizarán con:

Ingredientes

Levadura	100 g
Harina de trigo	150 g
Agua	50/60 g

Debe obtenerse una masa lisa y uniforme, sin trabajarla demasiado, que se introducirá nuevamente en agua y conservar a temperatura ambiente durante 12 horas.

Transcurrido este tiempo debe repetirse esta operación. En la práctica, la operación de amasado y refuerzo de la levadura debe hacerse dos veces al día, con un intervalo de 12 horas de una a otra, recordando que debe obtenerse al cabo de este tiempo una masa que flote en el agua recubierta de una ligera corteza amarillenta.

Después de 3 días y habiendo realizado seis amasados (**Foto 1**), que habrán reforzado la levadura madre poco a poco, el cuarto día puede pasarse a la preparación de la elaboración.

Se reserva siempre una parte, que se conserva en agua y que será la levadura madre que iremos manteniendo a lo largo del tiempo tal como hemos explicado al principio.

El resto se utiliza en un séptimo amasado, que se prepara con las mismas dosis de levadura madre, harina y agua. La masa obtenida no se conserva en agua, sino en un recipiente abierto, envuelto con una tela, durante cuatro horas y media a la temperatura de 26/28° C.

Transcurrido este tiempo, la masa debería haber alcanzado una buena fermentación y formado una ligera corteza en la superficie (**Foto 2**), que deberá eliminarse antes de iniciar un octavo amasado, siguiendo el proceso antes explicado, dejándolo nuevamente en reposo en un recipiente abierto, envuelto en una tela durante cuatro horas y media a 26/28° C. (**Foto 3**)

Llegado este punto, el proceso de elaboración de la levadura queda terminado.

Primer empaste nocturno

Utilizando la última levadura natural obtenida en el octavo amasado y una vez retirada la corteza, procederemos a elaborar la primera masa nocturna:

Ingredientes

Levadura natural	2.000 g
Harina de trigo	1.000 g
Manitoba	
Harina 00 Panettoni	900 g
Mantequilla liofilizada	2.000 g
Azúcar	2.300 g
Yemas de huevo	2.000 g
Agua	4 l

Si no disponemos de mantequilla liofilizada, es preciso recalcular el peso teniendo en cuenta el porcentaje de agua ($\pm 15\%$), aumentando el peso de la mantequilla en un 15% y reduciendo el agua en la misma proporción.

Proceso

Colocar en la amasadora 3/4 partes de la mantequilla, fundida pero no caliente ($\pm 20^\circ \text{C}$). Incorporar la harina Manitoba y la levadura. Amasar durante 10 minutos.

Aparte, mezclar el azúcar, las yemas de huevo y el agua y calentar hasta una temperatura de unos 25°C .

Transcurridos los primeros 10 minutos de amasado, se incorpora el resto de la mantequilla y la mezcla de azúcar, yemas y agua y la harina 00 y se vuelve a amasar durante unos 30 minutos.

La mezcla obtenida se coloca en un recipiente plástico y se deja fermentar a $26/28^\circ \text{C}$ durante unas 11/12 horas.

El grado óptimo de fermentación debe ser tal que al término del tiempo indicado, la masa deberá haber aumentado en un 150% con respecto al volumen inicial, hay que tenerlo en cuenta para utilizar el recipiente plástico de tamaño adecuado.

Pasadas las 12 horas, sacar del armario de fermentación y dejar en reposo a temperatura ambiente del obrador alrededor de una hora.

El primer empaste termina aquí. Con el preparado obtenido se procede al segundo empaste.

Segundo empaste matinal

Con la misma masa y pequeñas variantes puede prepararse el Panettone clásico, el de castaña y la Colomba de Pascua.

Masa para Panettone

(Fórmula base)

Ingredientes

Harina de trigo	1.750 g
Manitoba	
Azúcar	2.000 g
Yemas de huevo	2.000 g
Crema pastelera	1.000 g
Huevos enteros	30 u

Extracto de vainilla	50 ml
Sal fina	80 g
Agua	500 g
Mantequilla liofilizada	1.400 g

Panettone Clásico

Ingredientes

Corteza de naranja	4.500 g
Pasas Sultanas	3.000 g
Cidra o toronja confitada	2.000 g
+ ingredientes de formula base	1.400 g

Panettone de Castaña

Ingredientes

Corteza de naranja	4.000 g
Trozos de marrón o castaña confitada	5.500 g
+ ingredientes de formula base	

Panettone de Colomba

Ingredientes

Corteza de naranja	9.500 g
+ ingredientes de formula base	

Proceso

(Común a todos los panettones)

Colocar el empaste antes obtenido en la amasadora. Incorporar toda la harina y el azúcar y amasar durante 2-3 minutos.

Añadir los huevos en 5 veces, vigilando que queden bien mezclados en la masa. Incorporar la crema pastelera, en tres partes, y los huevos enteros en tres o cuatro veces.

Añadir la esencia de vainilla y después el agua en dos veces. Incorporar la mantequilla fundida pero no caliente, en tres veces, en la tercera mezclar la mantequilla con la sal. Cuando la masa adquiere una textura homogénea se

añaden las frutas confitadas troceadas a dados y se mezcla durante algunos minutos.

A continuación se coloca el empaste en un recipiente plástico y se introduce en armario de fermentación o estufa a 28/30° C durante unos 30/40 minutos. Pasado este tiempo se cortan las porciones deseadas y se vuelven a colocar en armario de fermentación durante 30/40 minutos, vigilando que se forme en la superficie una película consistente.

Se retiran del armario y se colocan las porciones en los moldes de papel correspondientes, procurando que la película no se rompa y se colocan nuevamente en armario de fermentación a 28/32° C durante unas 4 horas. Sacar los moldes del armario y dejar enfriar durante una hora a temperatura ambiente antes de cocerlos. Marcar una cruz en la superficie, colocar una nuez de mantequilla en el centro o pintar la superficie con mantequilla líquida (**Foto 4**) y hornear, a 185/190° C calculando unos 55 minutos por cada kilo.

Estas elaboraciones pueden acabarse con una pasta de almendra, o con azúcar lustres grueso, extendidos en la superficie sobre la mantequilla (**Fotos 5 y 6**).

Este procedimiento es idéntico para el Panettone de castañas y para la Colomba, salvo que en éste último caso se personaliza con la forma característica del molde de paloma, y con el acabado que se desee, aunque el más habitual suele ser en azúcar lustre (**Foto 7**).

Para evitar el que las piezas se hundan por el centro cuando salen del horno, estas se insertan en un pincho y se cuelgan cabeza abajo hasta que enfríen (**Foto 8**).

El panettone es una elaboración de larga conservación que, según los expertos, no debe ser consumida recién horneada ya que su paladar mejora si se consume al cabo de unos dos o tres días ya que se concentra mejor el sabor de los ingredientes y en especial los aromas de las frutas confitadas. Aunque lo clásico es preparar piezas de de dos o tres kilos, en la actualidad es ya habitual formar piezas de menor tamaño, de tipo individual.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PARFAIT DE FRESA

Por Manuel Cortés

Una original tarta en la que se entremezclan diversos batidos que dan al conjunto un agradable sabor.

FÓRMULA

MASA RELLENO

Paso 1

Ingredientes

Leche	2.000 g
Azúcar	400 g
Yemas	400 g
Fécula	40 g

Paso 2

Ingredientes

Gelatina remojada	50 hojas
-------------------	----------

Paso 3

Ingredientes

Nata	2.000 g
Pulpa de fresa	600 g
Aroma y color	c.s.



Paso 4**Ingredientes**

Claras	500 g
Azúcar	500 g

MELINDROS**Ingredientes**

Yemas	300 g
Azúcar	300 g
Agua	120 g
Claras	350 g
Azúcar	200 g
Esencia de limón	c.s.
Harina de trigo (w=120; P/L=0,6)	600 g

COVERTURA**Ingredientes**

Nata líquida	1.500 g
Cobertura negra	1.800 g
Cobertura de leche	375 g
Azúcar	300 g

Proceso

- 1.– Para elaborar la crema de relleno del parfait procederemos a preparar las distintas masas por el orden que se indica en la fórmula. Primero mezclaremos todos los ingredientes del Paso 1 en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir, momento en que se retirará de la fuente de calor. **(Foto 1)**
- 2.– Añadir a la masa del Paso 1 las gelatinas remojadas.
- 3.– Preparar a parte la mezcla con los ingredientes del Paso 3.
- 4.– Ídem con los ingredientes del Paso 4.
- 5.– Finalmente, acabaremos mezclando las masas de los Pasos 3 y 4 con la primera que realizamos. La mezcla la haremos a mano, removiendo de abajo a arriba. Conservaremos la masa en nevera hasta su utilización. **(Foto 2)**
- 6.– Procederemos ahora a preparar la masa de los melindros. Para ello

mezclaremos las yemas con el azúcar, incorporando poco a poco el agua. Aparte montaremos las claras con el azúcar a punto de nieve. Se incorporará posteriormente la harina a la mezcla de yemas y una vez disuelto todo, añadiremos la mezcla de claras. Mezclados todos estos ingredientes añadiendo finalmente la esencia de limón. **(Fotos 3 y 4).**

7.– Escudillando con manga daremos la forma que deseamos dar al envoltorio del parfait con los melindros, aplicaremos azúcar lustre y procederemos al horneado en horno de convección a $\pm 250^{\circ}\text{C}$ durante ± 9 minutos. (Foto 5)

8.– Con la masa de relleno ya fría y los melindros también enfriados, preparemos moldes redondos, recubriendo las paredes con los melindros. Con un cazo aplicaremos en el centro la masa de relleno hasta cubrir la altura del molde cilíndrico. Una vez realizada esta operación volveremos a colocar las piezas en el refrigerador. **(Foto 6)**

9.– Finalmente preparemos el baño de cobertura que aplicamos en el parfait. Para ello herviremos la nata líquida con el azúcar. Una vez conseguido el punto de hervor retiraremos de la fuente de calor y añadiremos las dos coberturas hasta conseguir una perfecta disolución. Si deseamos que la cobertura tenga algo más de brillo podemos añadir a la mezcla un poco de colorante rojo.

10.– Desmoldearemos las piezas y las colocaremos en blondas. Colocaremos por encima la cobertura. **(Foto 7)**

11.– Acabaremos la pieza decorándola con frutas confitadas. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7

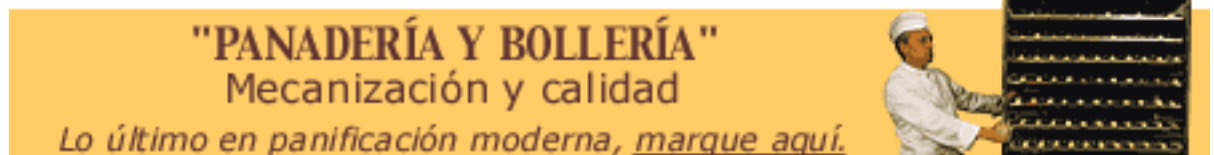


Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS INDIVIDUALES

Por Santiago Pérez

Las pastas individuales están constituídas por una pasta brisa común para las distintas elaboraciones. Estas piezas individuales se pueden cubrir de mermelada de albaricoque simple, saborizada de fresa y kiwi. Cuando la mermelada se ha solidificado, se cubrirán con un baño de glasa muerta, como se describe en el proceso.



MASA SIMPLE CON ALMENDRAS (base de las pastas)

Ingredientes

Harina de trigo (W=160; P/L= 0,6)	480 g=48%
Almendra en polvo	100 g=10%
Mantequilla	230 g=23%
Azúcar lustre	140 g=14%
Huevos (± 1 unidad)	50 g=5%

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes menos la harina.
- 2.– Cuando la mezcla alcance una textura homogénea, añadir y mezclar la harina (previamente tamizada o cernida), dejando un empaste compacto y firme. De esta forma evitaremos un exceso de trabajo para que el empaste al final no conforme correa o liga.

MERMELADA DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Pulpa de albaricoque triturada y tamizada	450 g=45%
Sacarosa (azúcar común)	500 g=50%
Jarabe de glucosa (glucosa líquida)	50 g=5%

Proceso

- 1.– Mezclar los tres ingredientes poniéndolos a cocer. Después de enfriar, se puede conservar en refrigeración por largo tiempo.
Para alcanzar la densidad apropiada, volver a cocer durante el tiempo necesario. Para conocer la densidad que alcanza durante esta cocción, colocar unas gotas sobre la mesa, cuando éstas se enfríen del todo, apreciar con las yemas de los dedos la consistencia. A medida que la mermelada cuece, aumenta la densidad.

PASTA RIZADA PARA ESCUDILLAR

Ingredientes

Harina de trigo (W=160; P/L=0,6)	450 g=45%
Azúcar lustre (en polvo)	100 g=10%
Mantequilla o grasa similar	350 g=35%

Claros de huevo o leche 100
g=10%

GLASA MUERTA

Ingredientes

Agua ±180
g=18%
Azúcar lustre 820
g=82%

Acabado Final

- 1.– Mezclar, haciendo pomada, el azúcar y la mantequilla. Poner la mezcla a esponjar en la batidora (si la masa queda pegada a las paredes del perol, calentarlo hasta que se despegue).
- 2.– Cuando el esponjado alcance el máximo volumen, añadir las claras o la leche en tres veces. Añadir siempre cuando la adicción anterior se haya mezclado completamente con la masa.
- 3.– Cuando todas las claras se hayan mezclado retirar el perol de la máquina y añadir la harina, mezclándola a mano.
Una vez mezclada escudillar con boquilla rizada alrededor de las pastas.
- 4.– Preparar el baño de glasa muerta, mezclando el agua y el azúcar lustre.
- 5.– Para bañar las piezas se cubren por inmersión de la cara superior. Una vez cubiertas se colocan sobre rejilla para que suelten el baño sobrante.
Después introduciremos la rejilla en el horno, colocando una lata debajo de ella. Dejaremos la puerta abierta y cuando el baño adquiera una corteza fina, la retiraremos del horno.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE TÉ

Por Manuel Cortés

Manuel Cortés nos propone unas pastas de té, que pueden presentarse en diversas formas, según los moldes que utilicemos, y que está elaboradas a partir de unas pasta brisa y una pasta florentina, ambas muy sencillas de preparar. Algunas de estas pastas de té pueden incorporar también una pasta de chocolate.



Pasta Brisa

Ingredientes

Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,5)	1.200 g
Mantequilla	500 g
Azúcar lustre	400 g
Sal	5 g
Huevos	100 g
Impulsor	5 g

Elaboración

- 1.– Tamizar la harina junto con el impulsor.
- 2.– Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la formulación y batir a marcha lenta en batidora con pala.

Pasta de Chocolate

Ingredientes

Margarina de crema (punto pomada)	150 g
--------------------------------------	-------

Azúcar lustre	90 g
Huevo	1 u
Hariana de trigo tamizada	170 g
Cobertura negra fundida	40 g

Elaboración

1.– Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la formulación y batir a marcha lenta en batidora con pala. Una vez hecha la pasta es aconsejable reservarla en nevera, tapada, durante al menos dos horas.

Pasta Florentina

Ingredientes

Azúcar	250 g
Dextrosa	200 g
Mantequilla	250 g
Almendras fileteadas	300 g

Elaboración

1.– Mezclar por el orden de la formulación todos los ingredientes, a excepción de las almendras. Cocer en un perol eléctrico a 110° C. Al final del proceso mezclaremos con espátula las almendras.

Montaje final

- 1.– Estirar con rodillo la pasta brisa hasta conseguir un grosor de ± 3 mm.
- 2.– Colocar un papel parafinado sobre una lata de hornear y pintar con un poco de agua, con el fin de que las piezas que cortemos posteriormente queden bien fijadas al papel.
- 3.– Cortar piezas de pasta brisa con moldes adecuados y colocarlas sobre la lata.
- 4.– En las piezas redondas, aplicaremos con manga un círculo de pasta de chocolate.
- 5.– En todas las piezas cortadas de pasta brisa colocaremos con una cuchara un poco de pasta florentina. **(Foto 1 y 2)**
- 6.– Hornear todas las pastas a 210° C, con el tiro abierto, durante 10-12 minutos.



Foto 1



Foto 2



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTELES DE COCO

Por Santiago Pérez

Estos Pasteles de Coco que nos ofrece en esta ocasión Santiago Pérez están pensados para aprovechar sobrantes de crema pastelera y/o merengue (algo bastante usual en el obrador), aunque también se pueden preparar ambas fórmulas para hacer expresamente estos pasteles. Su elaboración es muy sencilla y rápida de hacer, y el maestro pastelero explica un pequeño truco para mantener tiernas durante más tiempo estas elaboraciones.



FÓRMULAS

Crema pastelera

Ingredientes

Leche entera	700 g
Azúcar	200 g
Huevos ($\pm$ 1 unidad)	40 g
Almidón de maíz	60 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes y cocer a fuego directo en un perol o cazo, restregando con una varilla (en círculo y cruz).
- 2.– Cuando empiece el conjunto a cocer (que rompa el hervor por toda la superficie, no sólo por las orillas), remover enérgicamente y extender sobre una bandeja para que enfríe.

Merengue**Ingredientes**

Azúcar	600 g
Claros	400 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.- Mezclar ambos componentes y calentar al baño maría o a fuego directo, restregando y removiendo con una varilla para que no agarre o se queme.
- 2.- Cuando el azúcar se haya fundido y la mezcla este bien caliente (sobre 50° C), pasaremos a esponjar en la batidora a marcha rápida.

Pastel de coco**Ingredientes**

Merengue	420 g
Crema pastelera	150 g
Azúcar	100 g
Harina de trigo	50 g
Coco rallado	280 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Para preparar los Pasteles de Coco, procederemos a mezclar todos los ingredientes de la fórmula y rellenaremos 3/4 partes de moldes que habremos forrado con recortes de hojaldre.
- 2.– Coceremos a horno medio con más suelo que techo o con el tiro abierto.
- 3.– Una vez cocidos y fríos los pasteles, desmoldearemos y espolvorearemos con azúcar lustre.

Notas

En función del tipo de merengue y crema pastelera que se emplee, y del estado del coco (más o menos seco), el conjunto puede quedar algo duro, en cuyo caso

añadiremos algo más de crema pastelera. Si queda blando, lo que deberemos hacer es añadir algo más de coco rallado.

Si recién cocidos los pasteles, les aplicamos en la parte superior un mojado o empapado ligero de una mezcla al 50% de vino blanco y azúcar invertido o glucosa, mantendremos durante más tiempo más tierno el producto.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTELILLOS MURCIANOS

Por Susana Escribano

Estos pastelillos son típicos de la Región de Murcia (España). Su elaboración es muy sencilla.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	2.500 g
(W= 140; P/L= 0,6)	
Manteca de cerdo	1.000 g
Huevos enteros	6 u
Impulsor	30 g
Mistela o vino dulce	500 g
Azúcar	1.000 g
Bicarbonato	30 g
Canela	c.s.
Raspadura de limón	c.s.

Proceso

- 1.- Mezclar el azúcar con la materia grasa y las aromáticas. **(Foto 1)**
- 2.- En la mezcla anterior añadir los huevos uno a uno y verter la mistela o el vino dulce. Por último añadir la harina, el impulsor y el bicarbonato.
- 3.- Amasar con amasadora espiral. Terminar de amasarlo con las manos.
- 4.- Estirar la masa resultante con el rodillo dejando un grosor de ± 3 mm. **(Foto 2)**
- 5.- Cortar las bases y las tapaderas de la piezas con los moldes adecuados. La tapadera de la pieza tiene que ser algo más grande que la base. **(Foto 3)**
- 6.- Aplicar cabello de ángel en la base de la pieza y cubrir con la tapadera. Colocar encima de la pieza un cuadrado de masa **(Fotos 4 y 5)**



SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí



7.– Pintar con huevo. (**Foto 6**)

8.– Cocer durante 10 minutos a 220° C en un horno de aire. Si el horno es de suela, cocer durante $\pm$ 12 minutos a 240° C. (**Foto 7**)

9.– Volver a pintar con huevo las piezas una vez salidas del horno. (**Foto 8**)



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

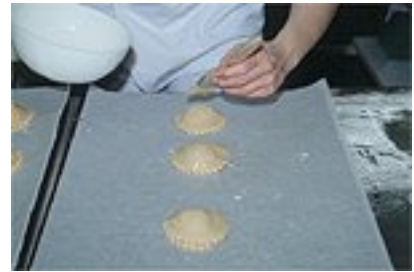


Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS SIMPLE DE CORTE

Por Santiago Pérez

Ésta son una serie de pastas secas de muy sencilla elaboración.

FÓRMULA

MASA SECA

Ingredientes

Harina de trigo	550 g=55%
Azúcar lustre	130 g=13%
Yemas de huevo	50 g=5%
Mantequilla	270 g=27%
Vainilla (no suma)	cantidad al gusto.



Proceso

- 1.— Mezclar homogeneizando todos los ingredientes con excepción de la harina.
- 2.— Una vez la mezcla esté bien empastada, incorporar la harina y mezclar bien hasta conseguir una masa firme.
Una vez empastada la masa, si la dejamos endurecer en nevera se maneja y forma mejor.
- 3.— Una vez preparada la masa, se laminará a ± 4 milímetros cortando las tiras de masa siguiendo las instrucciones que se indican para cada una de las elaboraciones propuestas.
- 4.— Formados:
Cuadrados: Pintar con huevo la cara superior, rebozando en granillo de

almendra cruda.

Abanicos: Marcar con rodillo acanalado ancho, sin más.

Hexágonos: Pintar con yema de huevo mezclada con un 10% de jarabe y marcar con peine el rallado que se puede apreciar.

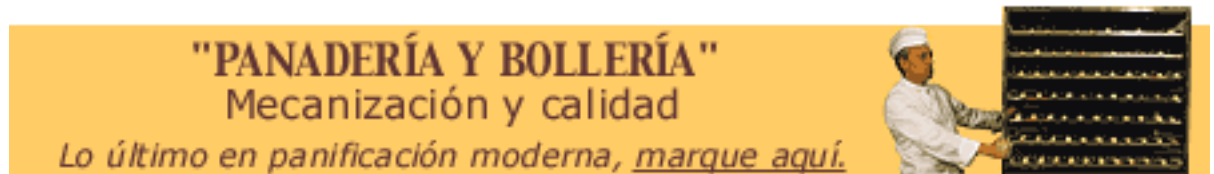
Triángulos: Pintar con huevo y rebozar con azúcar grano.

5.– Hornear a 200/240° C, con más techo que suelo. El tiempo dependerá del tipo de horno.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PESTIÑOS

Por Manuel Cortés

El Pestiño es una elaboración típica navideña originaria de Andalucía.

FÓRMULAS

Elaboración Previa

Ingredientes

Aceite de oliva	175 g
Piel de limón	1 u



Elaboración

1.– Hervir los ingredientes y dejar enfriar antes de utilizarlo.

Preparado de especias

Ingredientes

Matalahúva en polvo	100 g
Comino en polvo	30 g
Cilantro en polvo	25 g
Nuez moscada en polvo	25 g

Elaboración

1.– Mezclar los ingredientes un día antes de su utilización.

Masa

Ingredientes

Harina de trigo	
(W = 120; P/L =0,3)	1.000 g
Elaboración previa	175 g
Vino blanco	330 g
Aguardiente de anís	80 g
Impulsor	30 g
Preparado de especias	5 g
Sal	5 g
Raspadura de limón	1 u

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes de la masa durante $\pm$ 15 minutos. Dejar reposar en nevera, tapado, durante 180 minutos.
- 2.– Laminar con rodillo hasta un grosor de $\pm$ 2,5 mm. **(Foto 1)**
- 3.– Colocar la masa en una lata con un plástico del tipo silpat y pasar al congelador para que se endurezca un poco.
- 4.– Cortar rectángulos de 12 x 5cm. **(Foto 2)**
- 5.– Moldear los pestiños girando sus dos puntas en sentido inverso. **(Foto 3)**
- 6.– Freír en aceite de oliva. El aceite tiene que estar hirviendo.
- 7.– Al sacarlos, los rebozaremos en azúcar grano y canela. También se pueden bañar en miel caliente. **(Foto 4)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PICARDÍAS LORQUIANAS

Por Susana Escribano

Un sencillo caramelo, con almendra incluida, muy popular en la localidad murciana de Lorca (España).

FÓRMULA

Ingredientes

Azúcar	500 g
Agua	150 g
Crémor tártaro	5 g
Avellanas crudas	

Proceso

- 1.- Mezclar los ingredientes en el cazo eléctrico hasta que el caramelo adquiera el punto deseado. (**Foto 1**)
- 2.- Colocar las avellanas en papel y sobre ellas extender el caramelo. (**Foto 2**)
- 3.- Dejar que se enfríe y envolver las piezas en papel celofán transparente.



Foto 1

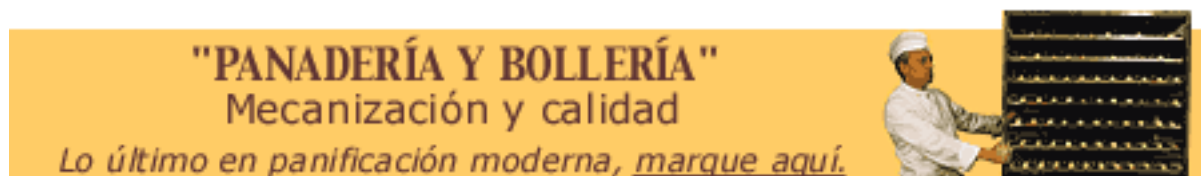


Foto 2



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

POLVORONES

Por Santiago Pérez

Son los productos típicos de la Navidad española. En este típico producto navideño el secreto está en controlar la cocción.



FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo tostada (W = 120; P/L = 0,5)	500 g
Manteca de cerdo	250 g
Azúcar lustre	150 g
Almendra tostada en polvo	50 g
Aguardiente	50 g
Impulsor (no suma)	4 g

Total	1.000 g
-------	---------

Elaboración

- 1.– Mezclar y empastar todos los ingredientes, añadiendo en último lugar la harina mezclada con el impulsor. Hay que tener presente que los empastes tardan en homogeneizar, ya que se mezclan con dificultad.
- 2.– Laminar a ± 12 mm de grosor.
- 3.– Cortar con los moldes adecuados
- 4.– Cocer en latas sobre papel parafinado, con el horno medio-alto con poco suelo. Si no hay forma de regular el suelo del horno, colocar dos o tres papeles parafinados en lugar de uno. Dependiendo del horno la temperatura se situará entre los 200-220° C. Estas elaboraciones se resecan y endurecen si se cuecen más de lo recomendable.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA PORTUGUESA

Por Santiago Pérez

Esta elaboración que nos ofrece Santiago Pérez es original de Portugal. Resulta un elaborado muy tierno y de larga duración, aunque por su consistencia no lo parezca.

FÓRMULAS

Masa para Forrar

Ingredientes

Harina de trigo (W = 120; P/L 0,5)	530 g
Mantequilla o grasa similar	300 g
Azúcar lustre	120 g
Huevos	50 g
Harina de trigo (W=100 / P/L=0,5)	4.000 g
Impulsor	120 g
Vainilla a gusto (no suma)	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar y empastar todos los componentes, añadiendo en último lugar la harina.
- 2.– Una vez empastada la masa, dejarla reposar en nevera al menos 24 horas.



Masa de Almendra

Ingredientes

Harina de trigo	
(W = 120; P/L 0,5)	50 g
Agua	150 g
Azúcar común	380 g
Yemas	140 g
Mantequilla	80 g
Almendra cruda en polvo	200 g

1.000 g

Elaboración

- 1.– Cocer el azúcar con el agua. Recién cocida la mezcla, retiraremos de la fuente de calor y mezclaremos los ingredientes (el orden será almendra, harina, mantequilla y yemas). Mezclar bien con varilla hasta una perfecta homogeneización de los componentes.
- 2.– Reservar en nevera entre 1-3 días.

Acabado Final

- 1.– Forrar un molde con la masa para forrar. Picar el forro y añadir, removiendo previamente, la masa de almendras. Dejar un centímetro de capacidad del molde libre, para que durante la cocción no se registren derramamientos.
- 2.– Cocer a horno flojo durante $\pm$ 45 minutos.
- 3.– Frías las tartas, desmoldearemos y espolvorearemos azúcar lustre. También se puede aplicar una capa de yema y engelatinar.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTEL DE PRIMAVERA

Por Francisco Tejero

El pastel de primavera es una especialidad poco conocida, fácil de elaborar y que se puede consumir sola, como merienda o tentempié. El contraste de sabores le da un toque particular y atractivo.

FÓRMULA

Ingredientes

Huevos	1 l
Harina de trigo (W= 100 P/L= 0,5)	1.000 g
Leche	0,5 l
Aceite	0,3 l
Sal	20 g
Impulsor	30 g
Queso (tipo Gruyère)	400 g
Bacon	400 g
Peras	600 g



Elaboración

- 1.– Preparar el queso rayado, el bacon en pequeños trozos y las peras peladas y troceadas.
- 2.– Batir la leche, los huevos, el aceite y la sal. **(Foto 1)**
- 3.– Incorporar la harina, mezclada con el impulsor, y batir con el conjunto anterior. **(Foto 2)**
- 4.– Añadir al final de ese amasado el queso, el bacon y las peras. **(Foto 3)**
- 5.– Con manga, llenar hasta la mitad los moldes, previamente bien engrasados **(Foto 4)**. También se pueden realizar piezas más pequeñas, utilizando cápsulas. **(Foto 5)**
- 6.– Hornear a 200 C durante 20 minutos las piezas pequeñas y 35 minutos las grandes. **(Foto 6)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

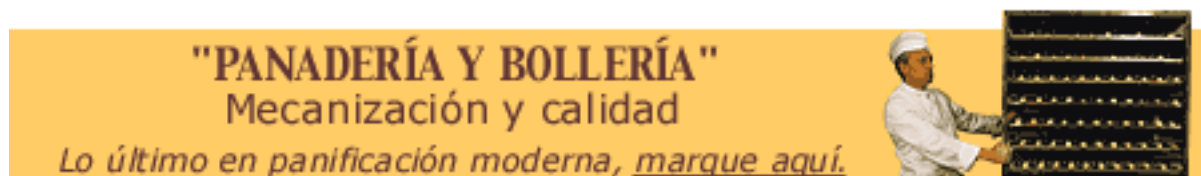


Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

RECTÁNGULOS

Por Santiago Pérez

Deliciosa elaboración de bizcocho de plancha con crema pastelera y crema de mantequilla.

FÓRMULAS

Crema Pastelera

Ingredientes

Leche	700 g
Azúcar	200 g
Almidón	60 g
Yemas de huevo	40 g

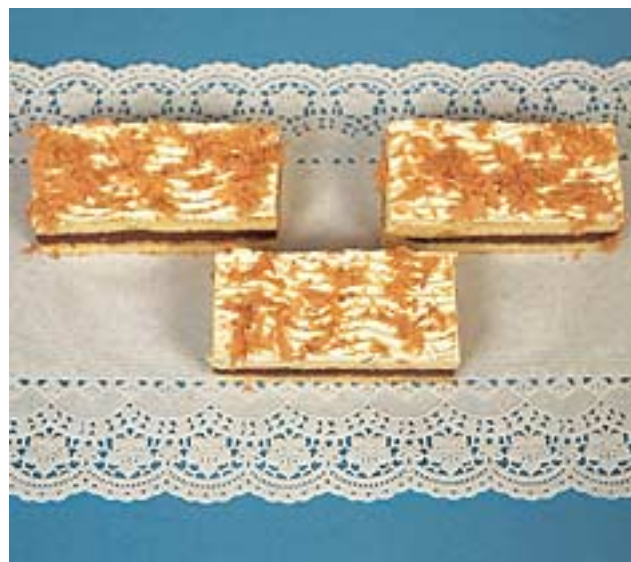
Elaboración

Mezclar todos los ingredientes y cocer directamente. Remover restregando con una varilla mientras que dure el proceso. Retirar de la fuente de calor cuando rompa la cocción.

Crema de mantequilla

Ingredientes

Mantequilla o grasa similar	450 g
Glucosa líquida	300 g
Azúcar lustre	250 g
Esencia de limón, vainilla	(no suma)



Elaboración

Ablandar la mantequilla con calor, mezclar el azúcar y la glucosa y esponjar el conjunto en la batidora. Si durante el batido la mezcla quedara pegada a las paredes del perol, calentar lo suficiente éste para que se desprenda el batido.

NOTA: La Crema de Mantequilla al Chocolate se obtiene añadiendo a la crema de mantequilla cobertura fundida.

Jarabe para colar**Ingredientes**

Agua	400 g
Licor	50 g
Azúcar	550 g

Elaboración

Mezclar los tres ingredientes y cocer. Estará listo cuando rompa la cocción.

Bizcocho de plancha**Ingredientes**

Huevos ($\pm$ 5 unidades)	450 g
Azúcar	270 g
Harina de trigo	280 g

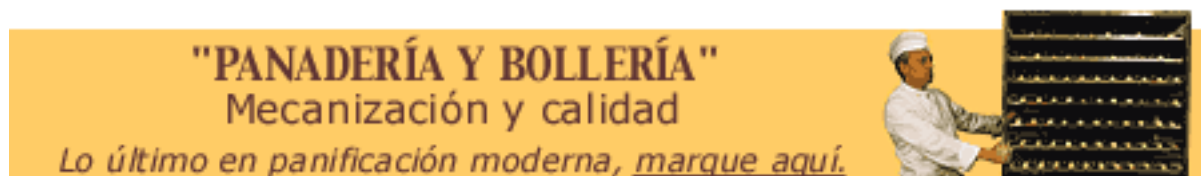
Acabado final

- 1.– Comenzaremos preparando el bizcocho de planta. Para ello, esponjaremos en la batidora los huevos y el azúcar, hasta que el esponjado quede subido y con cuerpo. Añadir al esponjado la harina, que mezclaremos a mano.
- 2.– Extender con espátula o escudillando con manga y boquilla lisa estrecha sobre latas con papel para hornear.
- 3.– Cocer en horno fuerte con más techo que suela.
- 4.– Sobre el bizcocho de plancha y calado con jarabe, extenderemos una capa gruesa de crema pastelera de chocolate.
- 5.– Sobre poner otra capa de bizcocho, calar y extender encima una capa de crema de mantequilla. Peinar en ondulado.
- 6.– Cuando la crema pastelera esté completamente fría, procederemos a cortar rectángulos.
- 7.– La decoración final de la pieza la haremos colocando por encima virutas de chocolate. Estas virutas las haremos raspando con un cuchillo la parte lisa de una tableta de chocolate. La operación la haremos directamente sobre los rectángulos.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS RELLENAS DE MERMELADA

Por Santiago Pérez

Estas pastas están hechas a partir de una masa seca, enriquecida con almendra. El proceso de elaboración, en sus diferentes variantes, de las masas indicadas en estas elaboraciones se puede encontrar también en [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez.



FÓRMULAS

Masa Simple con Almendra

Ingredientes

Almendra en polvo	100 g
Mantequilla	230 g
Azúcar lustre	140 g
Huevos ($\pm$ 1 unidad)	50 g
Harina de trigo	480 g

Total	1.000 g
-------	---------

Elaboración

- 1.– Hacer un empaste homogéneo con todos los ingredientes a excepción de la harina.
- 2.– Concluir el empaste añadiendo y mezclando la harina previamente tamizada. El empaste ha de quedar firme y homogéneo evitando un exceso de trabajo.

Mermelada de Albaricoque

Ingredientes

Pulpa de albaricoque triturada y tamizada	450 g
Sacarosa (azúcar común)	500 g
Jarabe de glucosa	50 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar los tres componentes poniéndolos a cocer.

2.– Así dispuesta la mezcla y después de enfriar, se puede conservar en refrigeración por largo tiempo. Para alcanzar la densidad apropiada antes de utilizarla, volver a cocer el tiempo que sea necesario.

Para saber la densidad que se va consiguiendo, dejar caer unas gotas sobre la mesa, cuando las gotas enfríen del todo, tocarlas con las yemas de los dedos para poder apreciar la consistencia. Cuanto más tiempo se cueza la mermelada, más aumentará su densidad.

CORAZONES



Elaboración

1.– Cortar con un cortapastas en forma de corazón. Dejar las bases enteras y para las piezas de la parte superior cortar el centro con un cortapastas de la misma forma y medida inferior.

2.– Colocar en latas y cocer en horno a temperatura media alta las bases, y a menos temperatura las piezas de la parte superior.

Una vez cocidas y frías bañar la parte superior de las piezas superiores con cobertura blanca. Colocar en las bases una capa de la mermelada saborizada con pasta de fresa y antes de que ésta enfríe del todo colocar encima la parte superior.



GOTAS

Elaboración

- 1.– Una vez cortadas las piezas con cortapastas de la forma adecuada, marcar con rodillo acanalado las que irán en la parte superior antes de vaciar el centro.
- 2.– Cocer con el mismo sistema de los Semáforos. Dejar enfriar, cubrir la parte inferior con mermelada saborizada con pasta de kiwi.
- 3.– Colocar sobre ésta la pieza agujereada y bañar la punta de cada pasta con cobertura negra atemperada.



ÓVALOS

Elaboración

- 1.– Cortar como en el caso de los Corazones, pero esta vez con cortapastas ovalados. Cocer siguiendo el mismo sistema ya explicado y una vez frías bañar la pieza superior con cobertura negra atemperada.
- 2.– Rellenar con cobertura de albaricoque, colocando encima un poco de granillo grueso de almendra tostada.



SEMÁFOROS

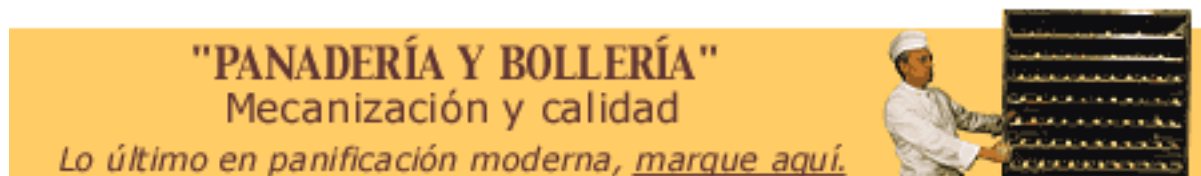
Elaboración

- 1.– Cortar piezas con un cortapastas alargado y rectangular. Marcar las de la parte superior con rodillo acanalado en doble sentido (vertical y horizontal), antes de hacer tres agujeros con una boquilla lisa del tamaño adecuado.
- 2.– Cocer igual que en los casos anteriores. Rellenar con mermelada saborizada y coloreada con fresa, kiwi y albaricoque, para conseguir los tres colores de un semáforo.
- 3.– Antes de cubrir con las piezas superiores hacer sobre éstas un rallado con cobertura a cartucho.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

RELLENO DE VERGARA

Por Javier Amilibia

Javier Amilibia presenta una especialidad muy tradicional y popular en Guipúzcoa, el Relleno de Vergara, un bizcocho de manga relleno de yema pastelera. El Relleno de Vergara se elabora durante todo el año y su consumo no tiene una hora concreta, puede ser para el desayuno o la merienda, e incluso un tentempié dulce.



FORMULAS

Bizcocho

Ingredientes

Yemas	25 u
Claros	25 u
Azúcar	900 g
Harina de trigo	
(W = 100 P/L = 0,5)	1.000 g
Impulsor	30 g

Elaboración

- 1.– Montar las claras en la batidora. Una vez montadas, añadir el azúcar lentamente a primera velocidad.
- 2.– Añadir las yemas y dar solamente unas vueltas para romperlas. (Foto 1)
- 3.– Añadir con la mano la harina tamizada y mezclada con el impulsor. Hacer la operación suavemente para que no baje el batido. (Foto 2)
- 4.– Con manga y boquilla ancha, sobre un papel parafinado, hacer tiras largas. Hornearlas a 230° C durante 7 minutos. (Foto 3)

Yema pastelera

Ingredientes

Azúcar	2.000 g
Yemas	45 u
Fécula	200 g
Agua	1,5

Elaboración

1.– Mezclar todos los ingredientes con varilla hasta que la yema espese.

OTROS INGREDIENTES

Mermelada de albaricoque	c.s
Glasa (azúcar lustre + agua al 50%)	c.s.
Almíbar (azúcar + agua al 50% y un poco de ron)	c.s.

Montaje Final

1.– Una vez frío el bizcocho, emborracharlo con el almíbar. Untar la parte plana de las tiras con yema pastelera y casarlas de dos en dos. Cortar en trozos y untar los laterales también con la yema. Cubrir la parte superior con la mermelada de albaricoque. **(Foto 4)**

2.– Finalmente bañaremos las piezas con glasa y hornear a 200° C durante $\pm$ 3 minutos para que se endurezca la glasa. **(Foto 5)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGU EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE TÉ RIZADAS

Por Santiago Pérez

Las masas secas aireadas que veremos en esta ocasión son de fácil elaboración pero hay que tener presente algunas consideraciones a la hora de manipular las fórmulas.

Así, es importante obtener la proporcionalidad de cada ingrediente para compensar las variaciones que proponemos.

En las elaboraciones que desarrollamos existen una serie de materias que tendremos fijas en la masa y sobre las que ejerceremos distintas variaciones de porcentaje. Son las siguientes materias: harina (fijo 1.000 g); mantequilla o grasa similar (entre 500-800 g, según gustos); azúcar lustre (diferencia de la cantidad de grasa escogida a la harina); huevos (en claras, enteros o yemas), pondremos igual cantidad que de azúcar lustre, obteniendo la cantidad de restar los 500-800 g de la grasa escogida del fijo de harina – 1.000 g –. Pondremos claras cuando la cantidad de mantequilla o grasa similar esté entre los 700-800 g; utilizaremos huevos enteros cuando la cantidad de grasa esté entre los 600-690 g y yemas cuando la cantidad de mantequilla o grasa similar esté entre los 500-590 g.

Cuando utilicemos cacao, sustituiremos 100 g de harina por ese producto. Si utilicemos almendra, sustituiremos 50 g de harina por 150 g de almendras.

En las fórmulas que empleemos claras podemos sustituir la mitad de éstas por leche. En las fórmulas que empleemos huevos podemos sustituir la mitad por otra cantidad igual de leche o nata a partes iguales. En el caso de emplear yemas en las fórmulas podemos sustituir la mitad por nata.



HERRADURAS

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	1.000 g
Mantequilla*	600 g
Azúcar lustre*	400 g
Huevos	400 g
Total	2.400 g

Notas

Ponemos huevos porque la cantidad de mantequilla oscila entre 600-690 g. (Mantequilla*) Escogida entre los 500-800 g expuestos.
(Azúcar lustre*) Diferencia de los 600 g de mantequilla a los 1.000 g de la harina.

Proceso

- 1.– Mezclar, ablandando, la mantequilla con el azúcar lustre.
- 2.– Poner a esponjar a marcha rápida en la batidora. Si parte de la mezcla queda pegada en las paredes del perol, calentarlo hasta que se desprenda la masa, pero teniendo cuidado de que ésta no se derrita.
- 3.– Una vez esponjada la mezcla, añadir una tercera parte de los huevos. Si se pega la mezcla en el perol, proceder como se ha explicado anteriormente.
- 4.– Cuando los huevos se hayan incorporando perfectamente al esponjado añadir otro tercio de huevos.
- 5.– Repetir la operación con el resto de los huevos, añadiendo también la harina que será mezclada a mano.
- 6.– Obtenida la masa definitiva la escudillaremos con manga en forma de herradura sobre latas.
- 7.– Hornear con el horno medio-alto, con más techo que suelo, si es posible controlar las dos temperaturas. De no ser así, elevar la temperatura ligeramente para que la parte inferior quede bien cocida.
- 8.– Acabaremos la pieza rellenando con mermelada de albaricoque y uniendo dos piezas. Las puntas se pueden bañar con cobertura negra.

FLORES DE COCO

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo	900 g
Cacao en polvo	100 g
Mantequilla o similar	700 g
Azúcar lustre	300 g
Claros	300 g
 Total	 2.300 g

Notas

En esta fórmula empleamos claros porque hemos puestos 700 g de grasa y hemos sustituido 100 g de harina por 100 g de cacao.

Proceso

- 1.– Seguiremos el mismo proceso indicado en las Herraduras. El cacao en polvo se ha de mezclar y tamizar con la harina, y añadir a la esponja. Antes de añadir los polvos, colorearemos la esponja ligeramente con color rosa, de esta forma potenciaremos el color del cacao. Se ha de tener en cuenta que un exceso de color rosa perjudica el tono final, y que una mayor adicción de cacao deteriora la estructura de la masa.
- 2.– Antes de hornear presionar con el pulgar sobre el centro de la pieza.
- 3.– Una vez esponjada la mezcla, añadir una tercera parte de los huevos. Si se pega la mezcla en el perol, proceder como se ha explicado en el proceso de las Herraduras.
- 4.– Cuando los huevos se hayan incorporando perfectamente al esponjado añadir otro tercio de huevos.
- 5.– Acabaremos la pieza rellenando el centro y la base de la pieza con cobertura blanca, y uniendo dos piezas.

GUIONES**FÓRMULA****Ingredientes**

Harina de trigo	950 g
Almendra	150 g
Mantequilla o similar	500 g
Azúcar lustre	500 g
Yemas	500 g
 Total	 2.600 g

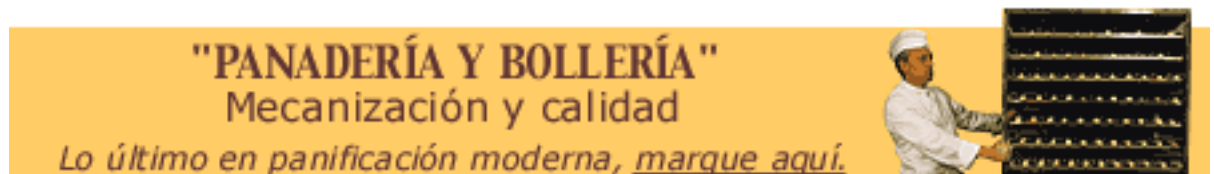
Proceso

- 1.– Seguiremos el mismo proceso indicado en las Herraduras. La almendra en polvo se mezclará con la harina.
- 2.– Acabaremos la pieza rellenando con mermelada de albaricoque una de ellas y uniéndola con otra.
- 3.– Decorar con cartucho con cobertura negra.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

PASTAS DE MANGA RIZADA

Por Santiago Pérez

Esta gama de pastas de té de manga rizadas está elaborada con masas secas aireadas. La riqueza de las materias primas utilizadas y el equilibrio de la formulación da como resultado unas especialidades de fino y exquisito paladar, con múltiples posibilidades de acabado. El proceso de elaboración, en sus diferentes variantes, de las masas indicadas en estas elaboraciones se puede encontrar también en [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez.



FÓRMULAS

FLORES

Ingredientes

Mantequilla	250 g
Azúcar lustre	200 g
Huevos	150 g
Harina de trigo	400 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar el azúcar lustre con la mantequilla formando una pomada blanda (si es necesario calentar la mezcla).
- 2.– Poner a esponjar en la batidora.
- 3.– Cuando la mezcla esté esponjada (al máximo posible) añadir el contenido de huevos (yemas, claras o huevos enteros) de forma intermitente. No añadir más contenido de huevos hasta que el añadido anterior se haya incorporado por completo. Si durante el esponjado parte de la mezcla se pega a las paredes, calentar ligeramente el perol para que se desprenda.
- 4.– Cuando todo el componente de huevos se haya incorporado al esponjado, retirar el perol y mezclar la harina a mano.
- 5.– Escudillar puntos rizados colocando en el centro una cereza confitada partida por la mitad.
- 6.– Cocer a horno medio alto con más techo que suelo.
- 7.– Una vez cocidas las piezas, bañar la base con cobertura negra al temple sirviéndonos de un tenedor de bombones. Perfilaremos el contorno de la cereza con cobertura a cartucho.

ESES

Ingredientes

Mantequilla	300 g
Azúcar lustre	200 g
Claros	100 g
Harina de trigo	370 g
Cacao en polvo	30 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar en la batidora las claras, la mantequilla y el azúcar. Colorear la mezcla con un rojo tenue para cuando homogeneicemos con el cacao éste adquiera un color suficientemente acentuado.
- 2.– Mezclar la harina a mano, que previamente habremos tamizado conjuntamente con el cacao.
- 3.– Escudillar con boquilla rizada eses.
- 4.– Cocer a horno medio alto con más techo que suelo.
- 5.– Una vez cocidas las piezas, bañar o cubrir a lo largo y en su mitad con cobertura blanca.

CONCHAS

Ingredientes

Mantequilla	200 g
Azúcar lustre	200 g
Yemas de huevo	170 g
Harina de trigo	380 g
Almendra en polvo	50 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar el azúcar lustre con la mantequilla formando una pomada blanda (si es necesario calentar la mezcla).
- 2.– Poner a esponjar en la batidora.
- 3.– Mezclaremos la almendra con las yemas, dejándolas en reposo en la nevera durante $\pm$ 12 horas, con el fin de que toda la almendra se hidrate con el agua de las yemas, pasando a conformar una mezcla perfectamente homogénea y coloidal.
- 4.– Pasado el tiempo de reposo mezclaremos con el esponjado, añadiendo las yemas poco a poco.
- 5.– Mezclar la harina a mano.
- 6.– Escudillar conchas rizadas. Cocer a horno medio alto con más techo que suelo.
- 7.– Una vez cocidas las piezas, rellenar con praliné de yema, tapar y bañar las puntas con cobertura negra.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSQUILLAS DE LIMÓN

Por Francisco Pérez

Un colaborador ya conocido, Francisco Pérez, nos propone unas sencillas rosquillas al limón, que se acaban friendo. La masa de estas rosquillas puede ser congelada.

FÓRMULAS

Ingredientes

Harina de trigo (W=120; P/L=0,5)	1.300 g
Huevos	400 g
Azúcar	500 g
Aceite de girasol	500 g
Impulsor	80 g
Esencia de limón	c.s.

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes en una amasadora o batir en batidora con pala.
- 2.– Terminar de acondicionar la masa manualmente. (**Foto 1**)
- 3.– Formar rosquillas de 30 g, aproximadamente. (**Foto 2**)
- 4.– Si se desean congelar, se puede hacer, reservándolas en plástico. Pueden conservarse así unos 60 días a -20° C. Si se congelan las rosquillas, antes de pasarlas a freír, deberán descongelarse.
- 5.– Freír a 180° C. (**Foto 3**)
- 6.– Rebozar en azúcar granulada. (**Foto 4**)





Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROMANAS

Por Antoni Valls

Las Romanas son una especialidad tradicional de los obradores españoles, que sin embargo en la actualidad ya no se hacen tanto como antaño.

Antiguamente eran especialmente consumidas por los niños ya que tienen un alto poder nutritivo.



FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Harina de trigo (W = 300; P/L= 0,8)	1.000 g
Agua	100 g
Leche	150 g
Miel	100 g
Azúcar	75 g
Sal	20 g
Levadura	75 g
Mejorante	30 g
Huevos	250 g
Mantequilla	150 g
Nueces	300 g
Limón y canela	c.s.

CREMA PASTELERA

1ª Mezcla

Ingredientes

Leche	750 g
Azúcar	250 g
Mantequilla	50 g
Canela rama	c.s.
Piel de limón	c.s.

2ª Mezcla

Ingredientes

Nata	100 g
Leche	150 g
Yemas de huevo	200 g
Almidón (Maizena)	90 g

La crema pastelera la prepararemos de la siguiente forma:

- 1.– En un perol con fuente de calor aplicaremos los ingredientes de la primera mezcla. Removeremos de vez en cuando hasta que comience a hervir.
- 2.– Retiraremos el perol de la fuente de calor y extraeremos la piel de limón y la canela en rama.
- 3.– Comenzaremos a preparar la segunda mezcla disolviendo los ingredientes con varilla. Los pasaremos por un chino y los aplicaremos a la primera mezcla.
- 4.– De nuevo con fuente de calor, removeremos continuamente el conjunto hasta que comience el hervor. Es importante no dejar de remover porque si no es así la crema se nos pegará.
- 5.– En el punto de consistencia óptimo de la crema, la retiraremos de la fuente de calor y la esparciremos sobre una superficie de mármol para que se enfríe.
- 6.– En el caso de no tener una superficie de mármol, podemos pasar la crema pastelera a otro perol, aplicando algo de mantequilla o azúcar lustre por encima para evitar que la crema coja piel.
- 7.– Reservaremos la crema pastelera en nevera a unos 50 C hasta su utilización.

Proceso

- 1.– Amasar todos los ingredientes juntos, menos las nueces que las

aplicaremos casi al final del amasado, hasta conseguir una masa de elasticidad corta-media. La temperatura final de amasado debe ser de 25° C.

2.– Reposo en bloque de 20 minutos.

3.– Bolear piezas de 25, 50 y 100 g. **(Foto 1)**

4.– Pintar con huevo y dejar fermentar hasta conseguir casi tres veces el volumen inicial.

5.– Pintar de nuevo con huevo y cocer a una temperatura de 180 a 200° C durante unos 20 minutos, sin vapor.

6.– Cuando las piezas estén frías, cortaremos por la mitad y embeberemos la elaboración con whisky al gusto (es opcional, si el producto es para niños, mejor embeber con un jarabe neutro). **(Foto 2)**

7.– Con manga escudillaremos la parte inferior del brioche y colocaremos encima, al revés, la otra mitad. De nuevo con la manga escudillaremos la crema pastelera por los lados. **(Fotos 3 y 4)**

8.– Rebozaremos los lados de la elaboración con azúcar grano y pasaremos por la pala de quemar. **(Fotos 5 y 6)**

9.– Volveremos a escudillar crema en la parte superior del brioche, aplicaremos azúcar grano y quemaremos con la pala de nuevo. **(Foto 7)**

10.– Acabaremos la pieza colocando una guinda encima y engelatinando. **(Foto 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 7



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

Foto 6



Foto 8

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSCÓN DE REYES

Por Antoni Valls

Antoni Valls nos ofrece típica del Día de Reyes: el roscón de reyes. Nuestro colaborador desarrolla una fórmula para hacer directamente la especialidad y otra para congelarla y acabarla posteriormente. Ambas llevan en su composición mazapán.



FÓRMULA A. DE FERMENTACIÓN DIRECTA

Harina (W=280-300; P/L=0,8)	1.000 g
Mantequilla	200 g
Azúcar	200 g
Huevos	250 g
Leche	100 g
Agua	100 g
Sal	10 g
Mejorante desconcentrado	30 g
Levadura	50 g
Esencia de limón, vainilla y anís	c.s.

Proceso

- 1.– Amasar los ingredientes durante 25 minutos (en amasadora artoflex). Elasticidad final media. Temperatura de la masa 26° C. Hay que tener presente que la levadura siempre la incorporaremos al final del amasado. La mantequilla la incorporaremos poco a poco, y ya iniciado el amasado, de lo contrario éste puede superar los 35 minutos de tiempo.
- 2.– Reposo en bloque de 20 minutos. Dividir piezas de 150, 350 y 700 g.
- 3.– Reposo en bolas de 10 minutos.
- 4.– Con el rodillo formar un rectángulo. Introducir el mazapán antes de enrollar. En el mazapán introduciremos la sorpresa que lleva el roscón (una figura, una haba) envuelta en papel de aluminio para que ningún componente de la figura se mezcle con el mazapán o la masa. (Fotos 1 y 2).
- 5.– Enrollar y juntar las puntas. (Fotos 3 y 4).
- 6.– Pintar con huevo y colocar las frutas confitadas por encima. Si se desea se puede practicar un corte entre fruta y fruta.
- 7.– Fermentar 180-240 minutos en cámara de fermentación a 75% de humedad y máximo 30° C.
- 8.– Antes de hornear, colocar azúcar grano por encima. Si lo deseamos, en esta fase no añadiremos nada a la pieza y pasaremos directamente a hornear. Después de la cocción, en este segundo caso, podemos acabar decorando con gelatina y carbón trinchado.
- 9.– Hornear a 180-200° C, dependiendo del tamaño de las piezas.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

FÓRMULA B. MASA PARA CONGELAR

Harina (W=300-350; P/L=0,9-1)	1.000 g
Mantequilla	150 g
Azúcar	100 g
Huevos	200 g
Leche	50 g
Agua	250 g
Sal	20 g
Mejorante concentrado de bollería	6 g
Levadura	50 g
Licor de anís	50 g
Esencia de limón, vainilla	c.s.

Proceso

- 1.– Amasar los ingredientes durante 25 minutos (en amasadora artoflex). Elasticidad final media. Temperatura de la masa 22° C.
- 2.– Reposo en bloque de 20 minutos en nevera a 2-4° C.
- 3.– Dividir piezas de 150, 350 y 700 g. Reposo en bolas en nevera, durante 30 minutos a 2-4° C.
- 4.– Con el rodillo formar un rectángulo. Colocar el mazapán antes de enrollar. En el mazapán introduciremos la sorpresa (una figura, una haba...) envuelta en papel de aluminio para que ningún componente de la figura se mezcle con el mazapán o la masa.
- 5.– Enrollar y juntar las puntas.

- 6.– Pintar con huevo y poner la fruta confitada. Entre fruta y fruta se puede hacer un corte.
- 7.– Congelar a -30°C durante tres horas. Después se conservará a -20°C .
- 8.– Cuando se necesiten los roscones, procederemos a descongelar, preferentemente en la cámara de fermentación controlada, en un período no inferior a 20 horas. Fermentar 240-300 minutos a 75% de humedad y máximo 30°C .
- 9.– El resto del proceso es idéntico al descrito en la Fórmula A.

MAZAPÁN RÁPIDO

Almendra en polvo	1.000 g
Azúcar en polvo	1.000 g
Agua	200-240 g
Esencia de limón y vainilla	c.s

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala, durante 10 minutos a marcha lenta. Es conveniente no añadir toda el agua de golpe, ya que la cantidad que utilicemos dependerá finalmente de la humedad de la almendra.
- 2.– Reservar el mazapán envuelto en plástico hasta su utilización, para que no se reseque o nos salga piel.

La proporción de mazapán por masa del roscón será:

- Roscón de 250 g: 150 g de masa y 100 g de mazapán.
- Roscón de 500 g: 350 g de masa y 150 g de mazapán.
- Roscón de 1.000 g: 700 g de masa y 300 g de mazapán.

CARBÓN BLANCO TRINCHADO

Azúcar	1.000 g
Agua	250 g
Glucosa	100 g

Glasa real: 30 g de clara de huevo con 200 g de azúcar lustre.

Para preparar esta glasa, montaremos las claras e incorporaremos el azúcar poco a poco, hasta su perfecta homogeneización. Taparemos con plástico para que no se seque.

Proceso

- 1.– Llevar a ebullición el azúcar, el agua y la glucosa, hasta el punto de bola medio (117-120° C). Una vez alcanzado este punto, incorporaremos la glasa real que preparamos anteriormente y removeremos enérgicamente.
- 2.– Cuando el preparado haga la primera subida en ebullición, removeremos enérgicamente para que baje, y cuando efectúe la segunda ebullición retiraremos de la fuente de calor y volcaremos el conjunto sobre una caja de cartón forrada con papel siliconado o similar.
- 3.– Dejar que solidifique. Cuando esté completamente frío el carbón, romperlo hasta conseguir una textura de granillo (no ha de quedar muy fino).

NOTA: Este tipo de carbón sirve para decorar todo tipo de piezas ya cocidas.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSCÓN DE REYES

Por Antoni Valls

Antoni Valls nos ofrece típica del Día de Reyes: el roscón de reyes. Nuestro colaborador desarrolla una fórmula para hacer directamente la especialidad y otra para congelarla y acabarla posteriormente. Ambas llevan en su composición mazapán.



FÓRMULA A. DE FERMENTACIÓN DIRECTA

Ingredientes

Harina de trigo (W=280-300; P/L=0,8)	1.000 g
Mantequilla	200 g
Azúcar	200 g
Huevos	250 g
Leche	100 g
Agua	100 g
Sal	10 g
Mejorante desconcentrado	30 g
Levadura	50 g
Esencia de limón, vainilla y anís	c.s.

Elaboración

- 1.– Amasar los ingredientes durante 25 minutos (en amasadora artoflex). Elasticidad final media. Temperatura de la masa 26° C. Hay que tener presente que la levadura siempre la incorporaremos al final del amasado. La mantequilla la incorporaremos poco a poco, y ya iniciado el amasado, de lo contrario éste puede superar los 35 minutos de tiempo.
- 2.– Reposo en bloque de 20 minutos. Dividir piezas de 150, 350 y 700 g.
- 3.– Reposo en bolas de 10 minutos.
- 4.– Con el rodillo formar un rectángulo. Introducir el mazapán antes de enrollar. En el mazapán introduciremos la sorpresa que lleva el roscón (una figura, una haba) envuelta en papel de aluminio para que ningún componente de la figura se mezcle con el mazapán o la masa. **(Fotos 1 y 2).**
- 5.– Enrollar y juntar las puntas. **(Fotos 3 y 4).**
- 6.– Pintar con huevo y colocar las frutas confitadas por encima. Si se desea se puede practicar un corte entre fruta y fruta.
- 7.– Fermentar 180-240 minutos en cámara de fermentación a 75% de humedad y máximo 30° C.
- 8.– Antes de hornear, colocar azúcar grano por encima. Si lo deseamos, en esta fase no añadiremos nada a la pieza y pasaremos directamente a hornear. Después de la cocción, en este segundo caso, podemos acabar decorando con gelatina y carbón trinchado.
- 9.– Hornear a 180-200° C, dependiendo del tamaño de las piezas.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

FÓRMULA B.

MASA PARA CONGELAR

Ingredientes

Harina de trigo (W=300-350; P/L=0,9-1)	1.000 g
Mantequilla	150 g
Azúcar	100 g
Huevos	200 g
Leche	50 g
Agua	250 g
Sal	20 g
Mejorante concentrado de bollería	6 g
Levadura	50 g
Licor de anís	50 g
Esencia de limón, vainilla	c.s.

Elaboración

- 1.– Amasar los ingredientes durante 25 minutos (en amasadora artoflex). Elasticidad final media. Temperatura de la masa 22° C.
- 2.– Reposo en bloque de 20 minutos en nevera a 2-4° C.
- 3.– Dividir piezas de 150, 350 y 700 g. Reposo en bolas en nevera, durante 30 minutos a 2-4° C.
- 4.– Con el rodillo formar un rectángulo. Colocar el mazapán antes de enrollar. En el mazapán introduciremos la sorpresa (una figura, una haba...) envuelta en papel de aluminio para que ningún componente de la figura se mezcle con el mazapán o la masa.
- 5.– Enrollar y juntar las puntas.
- 6.– Pintar con huevo y poner la fruta confitada. Entre fruta y fruta se puede hacer un corte.
- 7.– Congelar a -30° C durante tres horas. Después se conservará a -20° C.
- 8.– Cuando se necesiten los roscones, procederemos a descongelar, preferentemente en la cámara de fermentación controlada, en un período no inferior a 20 horas. Fermentar 240-300 minutos a 75% de humedad y máximo 30° C.
- 9.– El resto del proceso es idéntico al descrito en la Fórmula A.

RESTO DE FÓRMULAS PARA HACER LOS ROSCONES

Mazapán rápido

Ingredientes

Almendra en polvo	1.000 g
Azúcar en polvo	1.000 g
Agua	200-240 g
Esencia de limón y vainilla	c.s

Elaboración

1.– Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala, durante 10 minutos a marcha lenta. Es conveniente no añadir toda el agua de golpe, ya que la cantidad que utilicemos dependerá finalmente de la humedad de la almendra.

2.– Reservar el mazapán envuelto en plástico hasta su utilización, para que no se reseque o nos salga piel.

La proporción de mazapán por masa del roscón será:

- Roscón de 250 g: 150 g de masa y 100 g de mazapán.
- Roscón de 500 g: 350 g de masa y 150 g de mazapán.
- Roscón de 1.000 g: 700 g de masa y 300 g de mazapán.

Carbón Blanco Trinchado

Ingredientes

Azúcar	1.000 g
Agua	250 g
Glucosa	100 g

Glasa real: 30 g de clara de huevo con 200 g de azúcar lustre.

Para preparar esta glasa, montaremos las claras e incorporaremos el azúcar poco a poco, hasta su perfecta homogeneización. Taparemos con plástico para que no se seque.

Proceso

- 1.– Llevar a ebullición el azúcar, el agua y la glucosa, hasta el punto de bola medio (117-120° C). Una vez alcanzado este punto, incorporaremos la glasa real que preparamos anteriormente y removeremos enérgicamente.
- 2.– Cuando el preparado haga la primera subida en ebullición, removeremos enérgicamente para que baje, y cuando efectúe la segunda ebullición retiraremos de la fuente de calor y volcaremos el conjunto sobre una caja de cartón forrada con papel siliconado o similar.
- 3.– Dejar que solidifique. Cuando esté completamente frío el carbón, romperlo hasta conseguir una textura de granillo (no ha de quedar muy fino).

Este tipo de carbón sirve para decorar todo tipo de piezas ya cocidas.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSQUILLAS DE VINO

Por Antoni Valls

Estas son las tradicionales rosquillas de anís, muy consumidas en toda España en las fiestas navideñas.

FÓRMULAS

Masa para Forrar

Ingredientes

Harina de trigo	
(W = 250; P/L = 0,6)	1.000 g
Anís en grano	50 g
Licor de anís	300 g
Manteca de cerdo	100 g
Huevos	200 g
Leche	50 g
Sal	20 g
Levadura	10 g

Elaboración

- 1.- Amasar todos los ingredientes durante 10 minutos. La masa debe quedar sin elasticidad.
- 2.- Cortar porciones de 10-15 g.
- 3.- Formar barritas de 5 cm de largo y cerrar por las puntas. **(Foto 1)**
- 4.- Colocar sobre latas ligeramente untadas en aceite o sobre papel siliconado.
- 5.- Dejar fermentar a temperatura ambiente durante 30-60 minutos.
- 6.- Hornear a 200-220° C. El tiempo de cocción será el necesario para que las rosquillas queden doradas.



Almíbar para Bañar

Ingredientes

Azúcar	1.000 g
Licor de anís	500 g

Elaboración

1.– Llevar a ebullición los dos ingredientes.

Acabado Final

1.– Bañar las rosquillas horneadas con el almíbar en caliente. Pasar directamete a rebozar en azúcar lustre. Este rebozado es algo dificultoso, por lo que se aconseja que las rosquillas se dejen en el azúcar lustre al menos cinco minutos. **(Foto 2)**



Foto 1



Foto 2



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

ROSCÓN DE REYES

Por Santiago Pérez

Es una variante del famoso Roscón de Reyes consumido el día de la Natividad del Señor en muchos países iberoamericanos .

FÓRMULA

Masa roscón

Harina de trigo fuerte	450 g
Sal	10 g
Huevos (3 unidades)	150 g
Azúcar	70 g
Azúcar invertido	50 g
Levadura	30 g
Mantequilla o grasa similar	120 g
Agua	120 g

Reforzante según indicaciones de la marca.

Azúcar invertido

Azúcar	770 g
Agua	230 g
Ácido cítrico	





Mezclar el azúcar con el agua y el ácido cítrico, poner a cocer y cuando rompa el hervor (recién cocido) ya está listo, dejar enfriar antes de utilizar.

Con el tiempo se condensa y toma un color dorado, es normal.

Jarabe para bañar

Azúcar	600 g
Glucosa	100 g
Agua	300 g

Mezclar y cocer hasta que rompa el hervor.

El jarabe que viene con las frutas confitadas puede utilizarse también para bañar los roscones.

Granillo de azúcar

Azúcar	970 g
Clara de huevo (una unidad)	30 g

Mezclar muy bien restregando con las manos, extender sobre tablero y dejar secar por completo en un lugar algo caluroso.

Frotar con las manos para que se suelte y quede listo para utilizar.

Conservar fuera de ambientes húmedos.

Proceso

1.— Poner todos los ingredientes de la masa en la amasadora (menos la harina y la levadura). Poner en marcha la amasadora e ir incorporando la harina. Una vez la mezcla quede homogénea añadir la levadura desmenuzada. Este empaste, a causa de los altos contenidos de grasa, $\pm 13\%$, tarda mucho en empastarse (para ± 50 kg de masa 1 hora de amasado).

2.— Una vez empastado, cuando la masa tiende a desprenderse de las paredes de la amasadora, colocarla en un recipiente cubierto hasta que aumente ± 2 veces su volumen inicial.

Es conveniente empastar a última hora de la tarde para proceder a la elaboración a primera hora de la mañana.

3.— Una vez la masa esté fermentada, hacer un semiheñido general, dividir y pesar porciones de la cantidad que se desee (las presentadas en las fotografías son de 320 g).

4.— Heñir y bolear las porciones. Después de un ligero reposo, alargar en 3 veces con ligeros reposos intermedios. Con unas tijeras hacer unas incisiones para introducir las sorpresas y cerrar presionando la abertura.

(Foto 1)

5.— Colocar en latas formando el círculo, unir los extremos, presionar y doblar para que quede cerrado. **(Foto 2)**

6.— Aplanar ligeramente y pintar con huevo. **(Foto 3)**

7.— Estufar, volver a pintar con huevo y colocar encima la fruta confitada. Cocer a horno medio, más o menos fuerte según el tamaño de las piezas, a mayor más flojo y a menor más fuerte.

8.— Una vez cocidos y recién salidos del horno, aplicar con pincel el jarabe para bañar y salpicar por encima el granillo de azúcar.



Foto 1



Foto 2

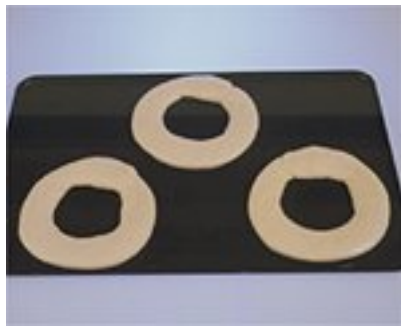


Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.





MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE SANTIAGO

Por Santiago Pérez

La tarta de Santiago es una de las elaboraciones de pastelería más tradicionales de España, concretamente de Galicia.



FÓRMULA

INGREDIENTES

Almendra en grano fino	400 g
Mantequilla o grasa similar	50 g
Sacarosa (azúcar común)	350 g
Azúcar invertido o sorbitol	50 g
Huevos enteros (unas 3 unidades)	150 g

Proceso

1.— Mezclar los azúcares, los huevos y la grasa, y ponerlos a calentar, restregando y removiendo con una varilla hasta que la grasa se funda. En este punto añadir y mezclar la almendra. Dejar todo el conjunto en maduración (reposo) refrigerada de un día para otro.

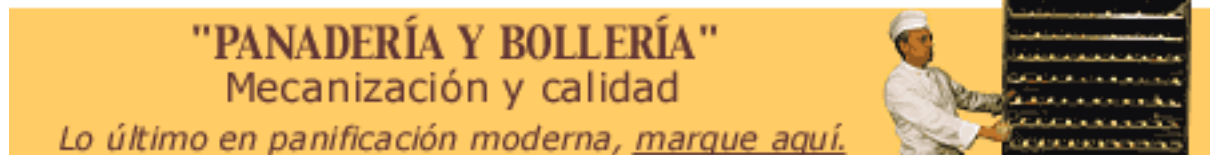
2.— Llenar moldes previamente forrados y cocer a horno medio con más suelo que techo.

En función de que los contenidos de agua de los huevos, la almendra y el azúcar invertido o el sorbitol pueden variar, la mezcla puede quedar más o menos dura o blanda. La ablandaremos añadiendo algo de huevo y la endureceremos añadiendo una mezcla de almendra en polvo y azúcar lustre a partes iguales.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE SANTIAGO

Por Antoni Valls

La Tarta de Santiago es una de las elaboraciones de pastelería más conocidas de Galicia. La tarta de Santiago está más buena 24 horas después de haberse elaborado.

FÓRMULAS

Azúcar	600 g
Huevos	300 g
Leche	200 g
Nata líquida	100 g
Almendra en polvo (ligeramente tostada)	600 g



Elaboración

- 1.– Batir los huevos y el azúcar.
- 2.– Mezclar con pala la almendra, la leche y la nata.
- 3.– Mezclar con varilla todo el conjunto suavemente (**Foto 1**).
- 4.– Untar un molde (de al menos 2 cm de altura) con mantequilla (para evitar que se pegue al molde la tarta) y disponer en él la mezcla. La base de la tarta la podemos hacer con una pasta brisa fina o una masa de hojaldre. (**Fotos 2 y 3**)
- 5.– Hornear a 160-170° C. El tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde. A modo orientativo, para un molde de unos 20 cm de diámetro, el tiempo de cocción será de 45 minutos.
- 6.– Una vez fría la tarta, desmoldar, utilizar una plantilla de la cruz de Santiago para espolvorear por encima azúcar lustre.



Foto 1



Foto 2

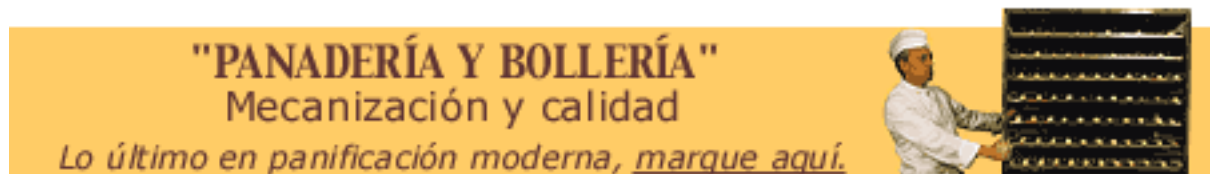


Foto 3



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SAPERINAS

Por Santiago Pérez

Una especialidad de bollería realmente sabrosa.

FÓRMULA

INGREDIENTES

Esponja

Harina de fuerza	±100 g
Agua	±50 g
Levadura biológica (según tiempo)	±30 g

Resto de la masa

Harina de media fuerza	±200 g
Agua	±200 g
Azúcar	±100 g
Reforzante según tipo	±10 g
Sal	±10 g
Mantequilla	±100 g



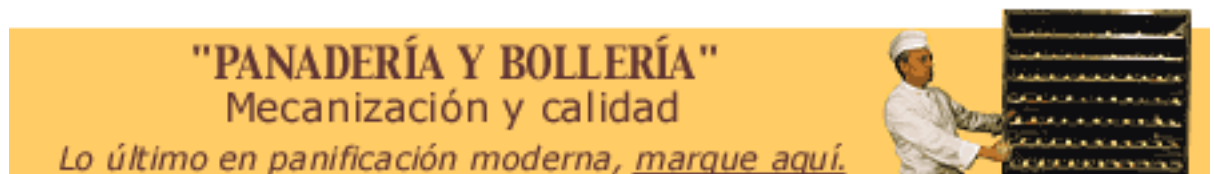
Proceso

- 1.— Empastar la masa esponja y dejarla que fermente (reposo) hasta que aumente de volumen entre el doble y el triple. Mientras tanto empastar el resto de la masa.
- 2.— Juntar ambas masas y empastar. Cuando la masa se desprenda de las paredes se retira de la máquina y se deja descansar durante unos momentos.
- 3.— Dividir y bolear porciones de ± 60 g. Alisar la masa con el rodillo estirándola y dándole forma alargada, con un grueso de 1 mm, y después ensanchar formando piezas rectangulares.
- 4.— Practicar unos cortes en la parte inferior de la pieza. En la parte superior colocar una tira de una mezcla densa de crema pastelera y pan rallado, escudillada con manga.
- 5.— Enrollar de arriba a abajo y pasar a estufar pintando con huevo la pieza para que adquiera color dorado.
- 6.— Antes de hornear, rellenar los huecos con crema caliente y, una vez cocidas, pintar con mermelada y engranillar con granillo de azucarillo o, en su defecto, con coco rallado.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUD EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

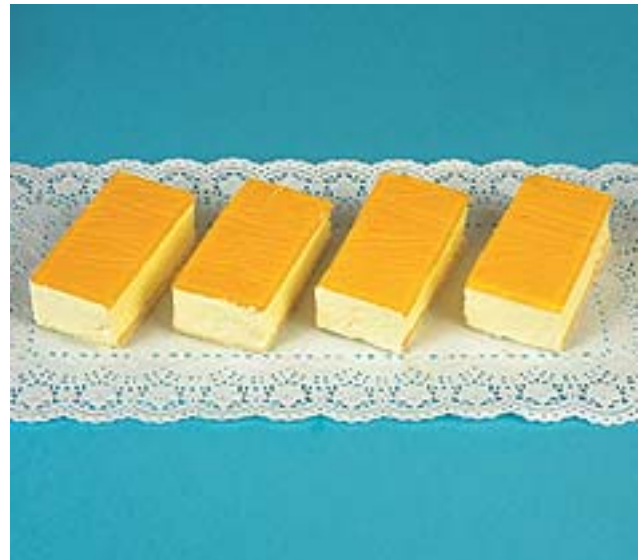
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SEMIFRÍOS DE CAFÉ

Por Santiago Pérez

Un semifrío de limón, de sabor suave y agradable para esta época del año. Su proceso de elaboración es muy sencillo, y no ofrece ninguna novedad con respecto a los que ya hemos visto anteriormente en esta sección. Como siempre, recordamos que estas recetas pueden encontrar en el [Formulario Completo de Pastelería](#), editado por MONTAGUD EDITORES.



FÓRMULA

1er COMPONENTE

Ingredientes

Claras en polvo	10 g
Zumo de limón	90 g
Claras frescas	100 g
Cola de pescado (gelatina pura)	10 g

2º COMPONENTE

Ingredientes

Azúcar	190 g
--------	-------

3^{er} COMPONENTE**Ingredientes**

Leche en polvo	50 g
Zumo de limón	50 g
Nata	500 g

Elaboración

- 1.– Mezclamos los ingredientes del 1er. componente y los dejamos en remojo ± 5 horas, así ablandaremos la gelatina. Este reposo no es necesario que se haga en refrigeración.
- 2.– Mezclamos los ingredientes del 3er. componente y los dejamos en reposo durante ± 5 horas, para hidratar la leche en polvo. Este reposo se debe hacer en refrigeración.
- 3.– Esponjar en batidora el componente 3º.
- 4.– Calentamos el componente 1º para fundir la gelatina. Removeremos con barilla constantemente. Una vez fundida la gelatina, añadiremos el componente 2º y seguiremos calentando y removiendo hasta que el azúcar se funda por completo y el conjunto esté bien caliente sin que llegue a cocer ($\pm 60^{\circ} \text{C}$). En este punto lo pasaremos a la batidora y esponjaremos hasta que la temperatura descienda a $\pm 32^{\circ} \text{C}$.
- 5.– En este punto mezclaremos con el componente 3º, en otro recipiente. Cuando el conjunto esté perfectamente homogeneizado, ya estará listo para escudillar en los moldes.

Plancha de Bizcocho**Ingredientes**

Huevos	500 g
Azúcar	250 g
Harina de trigo (W = 120; P/L = 0,3)	250 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar los huevos con el azúcar a marcha rápida.
- 2.– Cuando la mezcla alcance consistencia pasar a velocidad más lenta y añadir la harina previamente tamizada.
- 3.– Una vez concluída la mezcla, extender sobre latas con papel para hornear y cocer a horno fuerte.

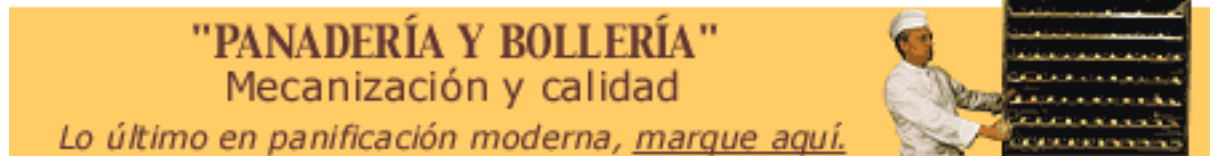
Acabado final

- 1.– Prepararemos los moldes, colocando en el fondo del molde un papel parafinado del mismo tamaño. Sobre otro papel parafinado de la misma medida del molde, aplicamos gelatina fundida que habremos saborizado con esencia de limón y coloreada con color amarillo limón.
- 2.– Cuando la gelatina se haya enfriado, recortaremos el sobrante y dejaremos la gelatina a igual tamaño que el papel. Colocaremos la gelatina, con el papel, en el molde.
- 3.– Escudillaremos encima la masa del semifrío y taparemos con una plancha de bizcocho. El bizcocho, si lo deseamos, podemos emborracharlo.
- 4.– Los moldes los pasaremos a refrigerar o congelar. Cuando las piezas adquieran suficiente consistencia, podremos desmoldar y retirar los papeles.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SEQUILLOS

Por Santiago Pérez

Son los productos típicos de la Navidad española. En este típico producto navideño el secreto está en controlar la cocción.

FÓRMULA

Ingredientes

Harina de trigo (W 120; P/L = 0,5)	500 g
Manteca de cerdo	250 g
Azúcar lustre	200 g
Yemas de huevo (3 unidades)	50 g
Sal (no suma)	2 g
Vainilla (no suma)	c.s.
Impulsor (no suma)	± 4 g
Total	1.000 g



Elaboración

- 1.– Mezclar y empastar todos los ingredientes, añadiendo en último lugar la harina mezclada con el impulsor. Hay que tener presente que los empastes tardan en homogeneizar, ya que se mezclan con dificultad.
- 2.– Laminar a ± 6 mm de grosor.
- 3.– Cortar con los moldes adecuados
- 4.– Cocer en latas sobre papel parafinado, con el horno medio-alto con poco suelo. Si no hay forma de regular el suelo del horno, colocar dos o tres papeles parafinados en lugar de uno. Dependiendo del horno la temperatura se situará entre los 200-220° C. Estas elaboraciones se resecan y endurecen si se cuecen más de lo recomendable.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

**SEGURO
QUE ME
NECESITA**

[Click aquí](#)[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SICILIANOS COCIDOS

Por Santiago Pérez

La especialidad que presentamos es de un tamaño considerable ya que está pensada como piezas para merienda, pero puede realizarse en tamaño más pequeño respetando la proporción del largo y del ancho.



FÓRMULA

MASA HOJALDRE

Harina de trigo de fuerza	±450 g
Sal	10 g
Agua	±260 g
Levadura de panadería	±30 g
Azúcar común (sacarosa)	50 g
Mantequilla o similar	50 g

Grasa laminable para envolver	150 g
-------------------------------	-------

CREMA PASTELERA

Leche	650 g
Huevos (2 unidades)	100 g
Maizena	70 g
Azúcar	180 g



Mezclar todos los ingredientes de tal forma que quede un conjunto homogéneo y poner a cuajar directamente al fuego, removiendo con varilla hasta que rompa el hervor.

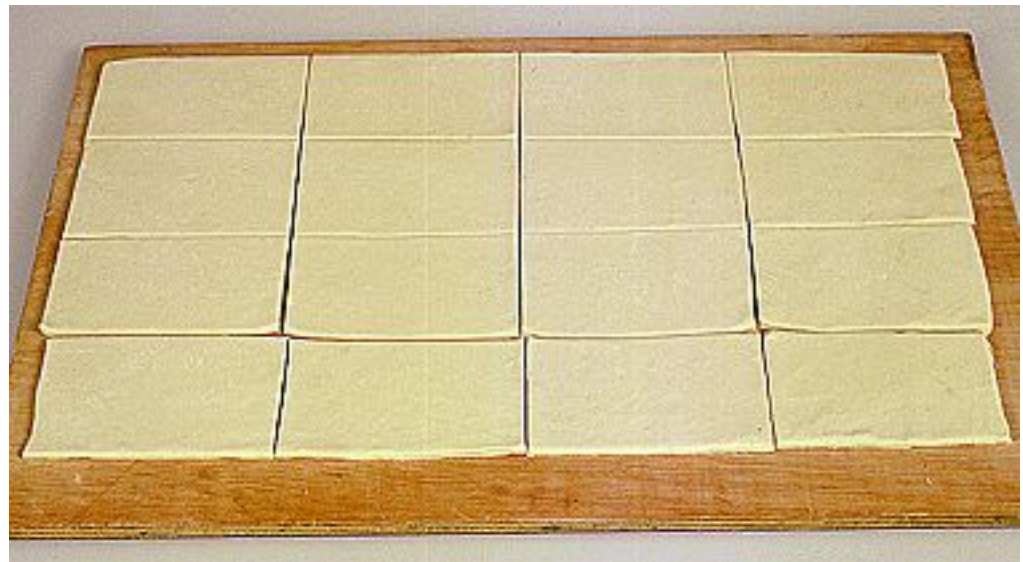
CREMA DE CHOCOLATE

Crema pastelera para hornear	700 g
Covertura troceada	±300 g

Cuando la crema pastelera está recién cocida y cuajada, añadir 300 g de cobertura troceada y mezclar hasta que se funda y quede un conjunto homogéneo.

Proceso

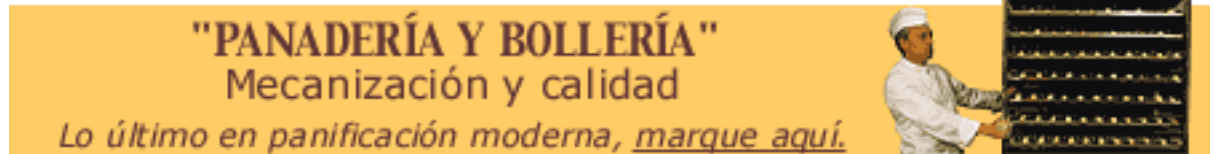
- 1.– Amasar todos los ingredientes menos la grasa para laminar, dejando un empaste firme pero no duro.
- 2.– Envolver la grasa con el empaste y dar 3 vueltas dobles.
- 3.– Una vez dadas las vueltas indicadas, laminar formando un rectángulo de $\pm 47 \times 30$ cm y dividir para 12 porciones.
- 4.– Estufar las piezas y hornear.
- 5.– Una vez cocidas en horno y frías se cortan por la mitad y se rellenan con la crema de chocolate explicada.
- 6.– Acabar espolvoreando la parte superior con azúcar lustre.





[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTELETA DE NARANJA FLAMBEADA

Por Manuel Cortés

Original elaboración, realizada con una crema de naranja de fácil preparación y un merengue flambeado.

FÓRMULA

CREMA DE NARANJA

Ingredientes

Yogurt de naranja	250 g
Azúcar grano	250 g
Zumo de narnja	350 g
Raspadura de naranja	6 u
Zumo de limón	1 u
Hervir todo junto	

Yemas de huevo	150 g
Fécula de maíz	60 g
Colorante de naranja	s.c.

Proceso

Para elaborar la crema de naranja, se mezclan todos los ingredientes (menos las yemas de huevo, la fécula de maíz y el colorante) en el cazo eléctrico, removiendo hasta que comience a hervir. Se retira la crema de la fuente de calor y se mezcla removiendo, suavemente, con los restantes ingredientes.



MERENGUE

Ingredientes

Claras de huevo	200 g
Azúcar cocido a punto de bola floja ($\pm$ 116° C)	500 g
Aroma de limón	s.c.
Sal	s.c.
Crémor tártaro	s.c.

PASTRA BRISA TARTALETAS

Ingredientes

Mantequilla	375 g
Azúcar	185 g
Leche	62 g
Sal	3 g
Harina panificable	625 g

Proceso final

- 1.- Preparar la pasta brisa para la tartaleta. Una vez moldeada hornear a 170° C durante $\pm$ 15 minutos. Al sacarlas del horno desmoldar las tartaletas de los moldes y ponerlas en el congelador mientras se elaboran los restantes ingredientes. **(Foto 1)**
- 2.- Una vez preparada la crema de naranja aplicarla sobre la base de la tartaleta con manga. Colocar un fresón encima. **(Fotos 2 y 3)**
- 3.- Acabar de rellenar la tartaleta con el merengue. **(Foto 4)**
- 4.- Aplicar sobre las piezas azúcar lustre y hornear en horno de aire durante dos minutos a 250° C (el merengue debe dorarse sólo un poco). **(Foto 5)**
- 5.- Calentar cobertura negra y bañar la parte superior del merengue con ella.
- 6.- Acabar de decorar con un poco de hierba buena y un trozo de nagami (naranja enana de China). **(Foto 6)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad
Lo último en panificación moderna, marque aquí.



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

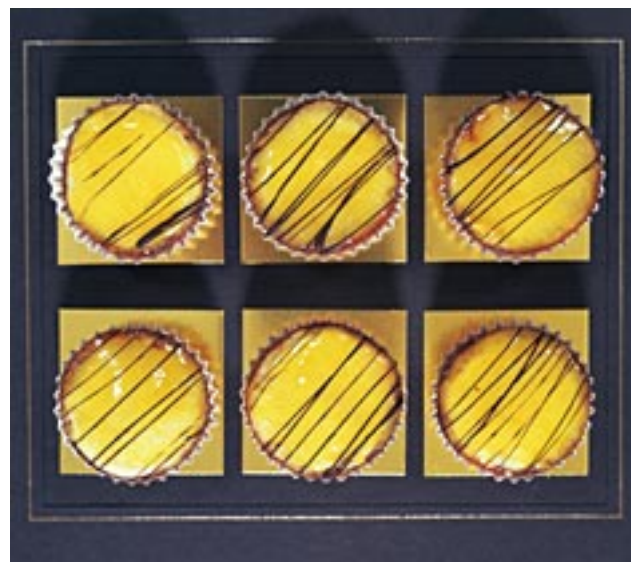
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTELETAS DE MANZANA

Por Santiago Pérez

Santiago Pérez nos ofrece una serie de elaboraciones bajas en calorías en las que sustituye la harina normal por integral y el azúcar por la sacarina. Con unas fórmulas base se pueden hacer hasta tres especialidades diferentes: Tartaletas de Manzana, de Trufa y Palitos. Por último nos ofrece una versión integral del clásico bizcocho. Todos estos productos son bajos en calorías y ácidos grasos saturados, y altos en celulosa (fibra). En definitiva, aptos para ofrecerse a la clientela que busca este tipo de productos.



FÓRMULAS

Masa para forrar los moldes

Ingredientes

Harina integral de trigo	450 g
Leche en polvo (1% de MG)	100 g
Agua	290 g
Aceite de girasol	150 g
Impulsor	10 g
Sacarina (no suma)	40 u
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes, pulverizando previamente la sacarina y poniendo la harina en último lugar. La mezcla tendrá una textura final blanda.
- 2.– Dejar madurar en nevera, tapado, durante 24 horas. Durante este tiempo se hidratará el salvado de la harina.
- 3.– Laminar muy fino y cortar los moldes adecuados.

Producto con 317,6 Kcal por cada 100 g.

Crema de relleno**Ingredientes**

Agua .	680 g
Leche en polvo (1% de MG)	150 g
Aceite de girasol	100 g
Harina	70 g
Sacarina (no suma)	40 u
Esencia al gusto (no suma)	c.s
Total	1.000 g

Producto con 160,75 Kcal por cada 100 g.

Elaboración

- 1.– Pulverizar la sacarina y mezclar con el resto de ingredientes. Cocer a fuego directo, removiendo y restregando con una varilla. Este relleno es preferible utilizarlo recién hecho o caliente. Si se ha de aplicar en frío, calentarlo antes, como si se estuviera haciendo de nuevo.

Gelatina para abrillantar**Ingredientes**

Agua	950 g 95%
Gelatina pura (cola de pescado)	50 g
Sacarina (no suma)	40 u
Esencia al gusto (no suma)	c.s

Elaboración

1.– Mezclar los ingredientes y cocer. Nada más rompa el hervor la gelatina estará lista para ser utilizada. Se puede conservar en nevera e incluso en congelador si es por muchos días. Para utilizarla después, basta con calentar hasta que funda.

Mermelada de manzana**Ingredientes**

Pulpa de manzana	800 g
Gelatina	200 g
Sacarina (no suma)	40 u
Esencia de limón (no suma)	c.s.

Elaboración

1.– Pelar, quitar el corazón y partir la manzana en cuatro trozos. Cocer en agua (es conveniente añadir al agua esencia de limón o ácido cítrico, para evitar la oxidación de la fruta). Cuando la fruta esté blanda, sin que se deshaga, escurrirla y triturar.

2.– Añadirle la gelatina, disuelta con la esencia de limón, y las sacarinas pulverizadas. Mezclar bien.

ACABADO FINAL

1.– Colocamos en los moldes la masa de la tartaleta, y dejamos reposar durante 2-3 horas, para evitar que la masa se encoja durante la cocción.

2.– Llenamos 3/4 partes de las tartaletas con la crema de relleno recién hecha (caliente). Esperamos que enfríe en las tartaletas y pasamos a cocer.

3.– Una vez cocidas y frías totalmente, terminamos de rellenar las tartaletas con la mermelada. Bañamos con gelatina y rayamos con cobertura negra.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE ALMENDRA

Por Francisco Tejero

Se trata de una receta similar a la Tarta de Santiago. En este caso, hay que tener en cuenta que el batido es muy corto, es decir, sin emulsionar; de esta forma se obtiene una tarta más consistente.

FÓRMULAS

Ingredientes

Huevos	1 l
Azúcar	1.000 g
Mantequilla	200 g
Almendra molida (harina de almendra)	1.000 g

Elaboración

- 1.– Batir los huevos y el azúcar hasta que se mezclen (no emulsionar, sólo mezclar). **(Foto 1)**
- 2.– Añadir la mantequilla fundida y la harina de almendra. Batir durante tres minutos. **(Foto 2)**
- 3.– Incorporar el batido en un molde poco profundo o en un plato de aluminio. **(Foto 3)**
- 4.– Decorar con almendras enteras y crudas. Hornear a 200° C durante 40 minutos. **(Foto 4)**





Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE QUESO

Por Santiago Pérez

Esta tarta de queso que tiene como peculiaridad un forrado de bizcocho, similar al de los cakes.

FÓRMULAS

Crema de Queso

Ingredientes

Queso fresco o requesón	450 g
Huevos	200 g
Azúcar	200 g
Mantequilla o grasa similar	100 g
Puré de patata sólido	50 g
Sal	c.s.
Vainilla	c.s.

Total 1.000 g

Elaboración

- 1.– Disolver el puré con los huevos. Calentar ligeramente para facilitar la disolución.
- 2.– Aparte, y en batidora, mezclar el queso y la mantequilla (previamente ablandada), el azúcar, la sal y la vainilla. Añadir a esta mezcla el puré y homogeneizar bien.

Bizcocho para Forrar

Ingredientes



Mantequilla o grasa similar	230 g
Azúcar lustre	220 g
Huevos	220 g
Harina de trigo	330 g
Vainilla u otro aromatizante	c.s
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar en batidora la mantequilla y el azúcar. Si la mezcla queda pegada a las paredes, calentar un poco el perol.
- 2.– Añadir los huevos poco a poco y seguir mezclando. Por último, incorporar la harina y la vainilla, que mezclaremos a mano.
- 3.– A continuación preparemos el molde que albergará el forro de bizcocho. Para ello engrasaremos con mantequilla o grasa similar el molde, y enharinaremos. Pasaremos el molde al congelador.
- 4.– Con la masa del bizcocho y una espátula, cubriremos la parte lateral del interior del molde. Con manga y boquilla lisa estrecha aplicaremos bizcocho en el fondo del molde. Así dispuesto lo volveremos a pasar al congelador hasta su utilización.

Acabado Final

- 1.– Sacar los moldes del forro de bizcocho del congelador y rellenarlos con la crema de queso, hasta un centímetro de la capacidad de los moldes.
- 2.– Pintar con huevo la superficie y cocer con el horno flojo, como haríamos para un bizcocho para tartas.

NOTA

Este tipo de forrado sirve para otras elaboraciones que no sean acuosas, como las tartas de almendra o similares.



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTAS DE FRUTAS

Por Santiago Pérez

La base de la tarta de frutas que propone el maestro Santiago Pérez es una pasta brisa común.

FÓRMULA

CREMA RELLENO

Ingredientes

Leche completa	650g=65%
Huevos (± 2 unidades)	100 g=10%
Almidón de maíz	±65 g=6,5%
Sacarosa (azúcar normal)	185 g=18,5%
Vainilla o canela (no suman)	s.c.

PASTA BRISA

Ingredientes

Harina de trigo (W=160; P/L=0,6)	525 g=52,5%
Mantequilla o grasa similar	315 g=31,5%
Azúcar lustre (en polvo)	100g=10%
Huevos (± 1 unidad)	60 g=6%



Proceso de la crema de relleno

- 1.– Formar una papilla mezclando el azúcar, el almidón, los huevos y la vainilla o canela.
- 2.– Poner la leche a cocer. Cuando empiece a hervir, mezclar la papilla. Remover restregando el conjunto con una varilla hasta que empiece a hervir. En este punto estará lista.

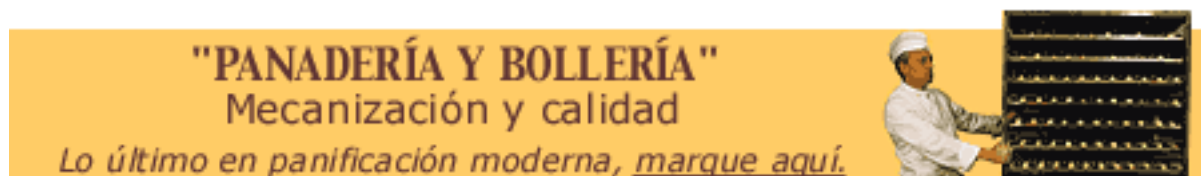
Acabado

- 1.– Realizar un empaste mezclando primero la grasa con los huevos y el azúcar lustre. En segundo, y último lugar, añadir la harina. Así dispuesto, laminar y forrar moldes previamente engrasados y enharinados.
- 2.– Llenar los moldes (dejando un pequeño borde libre) con crema caliente (prácticamente recién hecha). Si en el momento de realizar el trabajo no disponemos de crema recién hecha, recalentaremos la fría removiendo con una barilla con un movimiento circular y cruzado. Si la crema, además de estar fría es atrasada (2-3 días), en vez de calentar recoceremos, para lo que añadiremos una pequeña porción de leche ($\pm 10\%$). De esta forma volveremos a recuperar las condiciones higiénicas de la primera elaboración de la crema.
- 3.– Una vez puesta la crema caliente en el molde, dejamos que se enfríe por completo y pasaremos a cocer el conjunto en horno medio con más suelo que techo. Operando de esta forma la crema no se mueve durante la cocción y mantendrá la altura inicial.
- 4.– Después de la cocción y una vez fría la tarta (no del todo para que se desprenda con facilidad del molde), colocamos frutas naturales, en almíbar o confitadas, siempre escurridas o exentas de la máxima cantidad de humedad posible.
En esta elaboración hemos propuesto dos posibilidades. En la primera, colocamos en el centro una rodaja de piña confitada. Alrededor de ella, alternamos con fresas y kiwis. En el segundo caso, el centro es de melocotón en almíbar, rodeado de cuatro rodajas también de melocotón. Alrededor de los melocotones hemos alternado la colocación de kiwis y cerezas confitadas.
- 5.– Por último pintaremos la superficie de la elaboración con gelatina.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUD EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MINI BARRAS DE TURRÓN

Por Santiago Pérez

Santiago Pérez nos ofrece ocho tipos de turrónes que pueden presentarse individualmente o siguiendo las propuestas que el maestro facilita en este artículo. Indudablemente, el profesional puede variar las posibilidades según su gusto e imaginación. Las fórmulas y los procesos de estos turrónes pueden encontrarse, juntos con otros, en el [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez, editado por [MONTAGUD EDITORES](#).

FÓRMULAS

TURRÓN DE YEMA

Turrón

Ingredientes

Almendra en polvo	400 g
Yemas de huevo	100 g
Azúcar	350 g
Agua	50 g
Azúcar invertido o jarabe de glucosa	100 g
Total	1.000 g

Elaboración



1.– Mezclamos todos los ingredientes menos la mitad de la almendra en un perol eléctrico. Con la varilla restregaremos continuamente y dejaremos que cuece $\pm$ medio minuto. Retiraremos de la fuente de calor sin dejar de remover y restregar hasta que deje de cocer. En este punto añadiremos el resto de la almendra en polvo. Esta última mezcla la haremos con una espátula de madera.

2.– Cuando la yema esté templada, procederemos a rellenar los canelones. Para ellos los forraremos previamente con papel parafinado.

3.– Aplicaremos primero la yema, y volveremos a colocar encima un papel parafinado. Dispuesto en los canelones, dejaremos que el turrón repose al menos 24 horas.

Mazapán para forrar

Ingredientes

Almendra en polvo fina	480 g
Azúcar	400 g
Agua	120 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Cocer el azúcar y el agua. Cuando rompa el hervor, añadir la almendra.

2.– Extender en la mesa para que enfríe. Una vez frío envolver en plástico y dejar en reposo al menos 48 horas.

Si quedara blando, mezclar a partes iguales azúcar lustre y almendra en polvo. Si queda duro, ablandar con algo de claras. Al laminar, espolvorear la mesa de trabajo y el mazapán con harina.

Acabado final

1.– Desmoldaremos y forraremos el turrón con una plancha de mazapán laminada y marcada con un rodillo acanalado. Para que el forro de mazapán se pegue perfectamente al turrón lo humedeceremos con agua. Colocaremos las barras sobre obleas o teflón y pasaremos a hornear como si se tratara de un bizcocho. Cuando tome calor lo retiraremos del horno.

2.– Una vez frío, podemos acabar decorando con cartucho con cobertura blanca y negra alternativamente.

TURRÓN DE CHOCOLATE

Turrón

Ingredientes

Almendra en polvo	450 g
-------------------	-------

Cacao en polvo	20 g
Agua	100 g
Azúcar	330 g
Azúcar invertido o glucosa	100 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar y proceder como en el proceso descrito para el turrón de yema.

Si la masa queda dura, antes de laminarla le añadiremos a partes iguales algún licor y glucosa. Si queda blanda, añadiremos a partes iguales azúcar lustre y almendra en polvo.

TURRÓN DE COCO

Yema de yema

Yemas	600 g
Azúcar	400 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Cocer en fuego directo yemas y azúcar, restregando y removiendo continuamente hasta que muy quede consistente.

2.– Extender en la mesa. Una vez frío envolver en plástico y dejar en refrigeración 24 horas. Para laminar, espolvorear con azúcar lustre.

Turrón

Ingredientes

Coco rallado	450 g
Fondant	350 g
Leche condensada	200 g



Total 1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar en batidora, a mano o en la amasadora (dependiendo de la cantidad) los tres componentes. Si queda blando, añadir coco y azúcar lustre a partes iguales. Si queda duro, mezclar leche condensada y coco a partes iguales.
- 2.– Forrar un canalón con papel parafinado y rellenar presionando con la pasta de coco. Colocar otro papel parafinado encima y dejar en reposo 24 horas.

Acabado final

- 1.– Desmoldar el turrón y forrar con una capa laminada de turrón de chocolate. Así dispuesto, volveremos a forrar el conjunto con otra capa laminada de yema de yema. Como este turrón no va a tener un horneado, podemos unir las distintas capas pintándolas con algún licor.
- 2.– Espolvorearemos finalmente con azúcar grano y aplicar la pala de quemar.

TURRÓN DE NATA-FRUTA

Ingredientes

Almendra en polvo	450 g
Nata líquida	170 g
Azúcar	280 g
Azúcar invertido o glucosa	100 g

Total 1.000 g

Elaboración

- 1.– Mezclar en perol con fuente de calor siguiendo el mismo proceso descrito en el Turrón de yema.
- 2.– Forrar un canalón con papel parafinado situar una tira o porción de turrón de yema. Salpicar frutas confitadas secas y aplicar el turrón de nata. Dejar reposar 24 horas.
- 3.– Forrar con turrón de nata con rodillo acanalado y con turrón de chocolate. Engelatinar y colocar los adornos que se estimen oportunos.



TURRÓN CAPUCHINA

Jarabe

Ingredientes

Azúcar	550 g
Agua	400 g
Licor a gusto	50 g

Total 1.000 g

Elaboración

1.– Mezclar los tres ingredientes y cocer.



Turrón

Ingredientes

Yemas	640 g
Huevos	170 g
Almidón de maíz	95 g
Harina de trigo	95 g

Total 1.000 g

Elaboración

1.– Esponjar los huevos y las yemas en la batidora a marcha rápida. Una vez esponjados, pasar a marcha lenta y añadir la harina y el almidón, previamente tamizados y mezclados.

2.– Cocer en moldes forrados con papel con el horno medio-alto y durante 20 minutos. Deben quedar con un color dorado rubio uniforme.

Acabado final

1.– Una vez cocida la capuchina la desmoldaremos y la sumergiremos en jarabe para capuchina recién cocido.

2.– En un canelón con papel parafinado, colocaremos una capa fina de turrón de nata. Añadiremos una capa laminada de turrón de capuchina embebido en jarabe de capuchina (y que haya escurrido el sobrante). Sobre esta capa colocaremos otra capa laminada de turrón de chocolate y de nuevo otra de turrón capuchina. Entre cada una de estas capas aplicaremos una fina capa de yema pastelera para pegarlas entresí. Finalmente, cubriremos con una capa laminada de yema pastelera.

3.– Acabaremos este turrón espolvoreando por su parte superior granillo de almendra y azúcar grano, a la que aplicaremos la pala de quemar.

TURRÓN DE FRESA**Ingredientes**

Almendra en polvo	450 g
Saborizante de fresa	30 g
Agua	90 g
Glucosa	100 g
Azúcar	330 g
Total	1.000 g

Elaboración

1.– Seguir el mismo procedimiento descrito en el turrón de chocolate.

TURRÓN DE CÁDIZ.**Tipo A****Elaboración**

- 1.– Preparar una capa turrón de chocolate, turrón de coco, turrón de nata; y una capa de yema de yema. Colocar estas capas laminadas en un molde y pegarlas, como ya vimos en otros casos, pintándolas con agua. Forraremos el conjunto con una capa laminada de mazapán. Con ese mismo mazapán podemos decorar con unas flores.
- 2.– Cocer a horno fuerte, como si fuera un bizcocho. Cuando adquiera color ya estará listo.
- 3.– Acabaremos decorando con puntos de glasa sobre las flores de mazapán y en zig zag.

**TURRÓN DE CÁDIZ.****Tipo B**

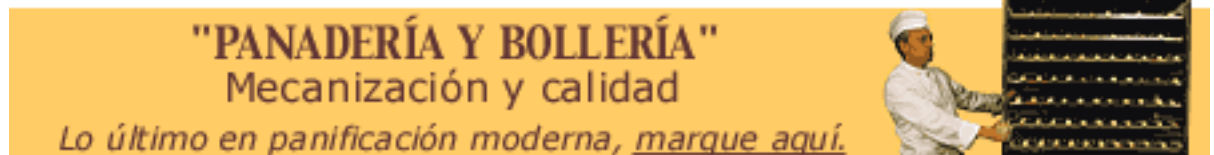
Elaboración

- 1.– Preparar una capa de turrón de chocolate, turrón de yema, turrón de nata y de turrón de fresa. Colocar estas capas laminadas en un molde y pegarlas, como ya vimos en otros caso, pintándolas con agua. Forraremos el conjunto con una capa laminada y marcada con rodillo acanalado de mazapán.
- 2.– Cocer a horno fuerte, como si fuera un bizcocho. Cuando adquiera color ya estará listo.
- 3.– Acabaremos decorando con figuras hechas con mazapán.



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE CREMA

Por Antoni Valls

El turrón de crema es una delicia muy típica entre las especialidades dulces navideñas.

FÓRMULAS

Yema Clara

Ingredientes

Huevos	600 g
Azúcar	500 g



Elaboración

1.– Mezclar en un cazo eléctrico los huevos y el azúcar a una temperatura media. Remover el fondo constantemente pero despacio. Cuando la mezcla espese, remover más rápido y retirar de la fuente de calor cuando haya espesado algo más.

2.– Verter la yema sobre un mármol y remover hasta que se enfríe. Guardar en la nevera hasta su utilización.

Nota

En el caso de que no se enfríe sobre mármol. la yema se pasará a un perol de plástico, se añadirá crémor tártaro y se reservará en la nevera. El crémor tártaro se añade para evitar que se puedan crear mohos o que la yema adquiera un color verdoso.

Para la elaboración de la yema clara es aconsejable utilizar para mayor seguridad huevos pasteurizados.

Base turrón**Ingredientes**

Almendra en polvo	3.000 g
Azúcar a punto de bola (añadirle 100 g de glucosa)	3.000 g
Yema blanda	3.000 g
Leche condensada	750 g
Glucosa	300 g
Esencia de limón	c.s.
Canela en polvo	c.s.
Vainilla	c.s.
Esencia de naranja o confitada trinchada	c.s.

Acabado Final

- 1.– En batidora mezclaremos a marcha lenta con pala la almendra en polvo y la leche condensada. Incorporaremos poco a poco el azúcar a punto de bola. Añadir seguidamente la yema clara y poner a velocidad media la batidora. Dejar batir unos 30 minutos. Finalmente aplicaremos la glucosa y las esencias y dejaremos batiendo otros 10 minutos.
- 2.– Forraremos un cajón con papel parafinado y aplicaremos sobre él azúcar lustre antihumedad. Aplicaremos la pasta de turrón y colocaremos de nuevo azúcar lustre en los lados para que no se pegue el turrón. LLenado el cajón, taparemos con papel parafinado y colocaremos un peso encima para prensar.
- 3.– Dejaremos reposar en nevera unas 24 horas. Este turrón lo dejamos en la nevera porque su masa es muy blanda y así será más fácil cortarlo posteriormente en porciones.
- 4.– Cortadas las porciones, aplicaremos sobre las dos caras de la piezas azúcar grano y pasaremos la pala de quemar. Podemos, además, añadir algo de coñac.
- 5.– Realizada esta operación, aplicaremos sobre las dos caras de las piezas yema clara, volveremos a espolvorear con azúcar grano y pasaremos la pala de quemar. Acabaremos pintando con gelatina.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"

Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO QUE ME NECESITA
Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

SURTIDO DE PASTAS DE TÉ

Por Santiago Pérez

El maestro leonés nos ofrece cuatro posibilidades de pastas de té muy sencillas de elaborar, sobre una base de masa de almendra. El maestro ofrece también la receta para elaborar la mermelada con las que algunas de estas piezas pueden ser decoradas o rellenas.



FÓRMULA

MASA SIMPLE CON ALMENDRAS

Ingredientes

Almendra en polvo	100 g =10%
Mantequilla	230 g = 23 %
Azúcar lustre	140 g = 14 %
Huevos (± 1 unidad)	50 g = 5 %
Harina de trigo (W=160; P/L= 0,6)	480 g = 48 %

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes menos la harina.
- 2.– Cuando la mezcla alcance una textura homogénea, añadir y mezclar la harina (previamente tamizada o cernida), dejando un empaste compacto y firme. De esta forma evitaremos un exceso de trabajo para que el empaste al final no conforme correa o liga.

MERMELADA DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Pulpa de albaricoque triturada y tamizada.	450 g = 45 %
Sacarosa (azúcar común)	500 g = 50 %
Jarabe de glucosa (Glucosa líquida)	50 g = 5 %

Proceso

- 1.– Mezclar los tres ingredientes poniéndolos a cocer. Después de enfriar, se puede conservar en refrigeración por largo tiempo.
- Para alcanzar la densidad apropiada, volver a cocer durante el tiempo necesario. Para conocer la densidad que alcanza durante esta cocción, colocar unas gotas sobre la mesa, cuando éstas se enfríen del todo, apreciar con las yemas de los dedos la consistencia. A medida que la mermelada cuece, aumenta la densidad.

ACABADOS**PASTA RIZADAS DE MERMELADA**

- 1.- Laminar (± 4 mm) y cortar con el molde apropiado.
- 2.- Colocar en lata y cocer a horno medio-alto.
- 3.- Una vez cocidas y frías las cubriremos con mermelada de albaricoque (caliente y con la densidad apropiada) y colocaremos en el centro media cereza confitada (escurrida del jarabe).
- 4.- Así dispuestas, las sobrecubriremos con un baño de azúcar lustre y agua (glasa muerta), colocándolas en rejillas sobre latas e introduciéndolas en el

horno por breves momentos, lo justo para que el baño de azúcar forme una corteza ligera.

Nota

Demasiado tiempo en el horno produce bajas o quemaduras. Con poco tiempo de cocción el baño de azúcar queda mate.

PASTAS PEINADAS DE CHOCOLATE

- 1.- Laminar a ± 4 mm y cortar con el molde apropiado.
- 2.- Una vez cocidas y frías cubriremos la cara superior con cobertura blanca al temple, y con un tenedor untado de cobertura negra en las puntas realizaremos el peinado.

PASTAS DE ESTRELLAS

- 1.- Laminar a ± 4 mm.
- 2.- Cortar con molde estrellado.
- 3.- Pintar con huevo y colocar en el centro una almendra.
- 4.- Concluir cociendo a horno medio-alto.

PASTAS DE FLORES

- 1.- Como en los casos anteriores, laminaremos a ± 4 mm.
- 2.- Cortar con molde rizado redondo y practicar en el dentro un agujero con boquilla lisa rendoda.
- 3.- Cocer como en los casos anteriores.
- 4.- Una vez cocidas y frías, cubrir la parte superior con mermelada de albaricoque caliente y con una densidad apropiada (ni floja ni fuerte). Antes que la mermelada enfríe del todo, rebozar con granillo de almendra y colocar sobre latas con papel.
- 5.- Espolvorear azúcar lustre y rellenar el centro con cobertura al temple sirviéndonos de un cartucho.

Nota

Cuando la cobertura solidifique por completo, las pastas se desprenderán del papel.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE FRUTAS

Por Antoni Valls

El turrón de frutas confitadas es uno de los más tradicionales entre los dulces navideños.

FÓRMULAS

Ingredientes

Almendra en polvo	6.000 g
Azúcar a punto de bola medio	6.000 g
Leche condensada	1.000 g
Glucosa	1.000 g
Esencia de limón	c.s.
Fruta confitada (piel de naranja, cerezas y melón)	c.s.



Elaboración

- 1.— Un día antes habremos dispuesto la fruta bien lavada con agua y la dejaremos escurrir encima de unas rejillas.
- 2.— En batidora mezclaremos a marcha lenta con pala la almendra en polvo y la leche condensada. Incorporaremos poco a poco el azúcar a punto de bola y batiremos unos 30 minutos. Finalmente aplicaremos la glucosa y la esencia de limón.
- 3.— Cuando la masa del turrón esté suficientemente batida, aplicaremos una capa de ± 3 cm en un cajón de madera forrado con papel parafinado. Sobre esta capa colocaremos una doble hilera de piel de naranja, y al lado cerezas.
- 4.— Volveremos a aplicar otra capa de turrón y aplicaremos encima una doble hilera de melón confitado. Aplicaremos finalmente otra capa de turrón.
- 5.— Taparemos la parte superior del cajón con papel parafinado y colocaremos un

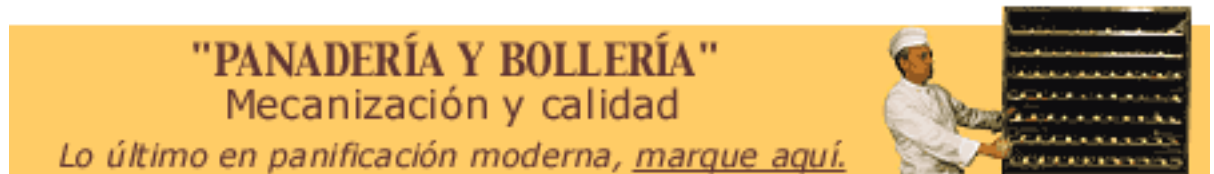
contrafuerte, no muy pesado, para prensar el conjunto. Dejaremos en reposo durante 24 horas.

6.– Este turrón, una vez cortado en porciones ya está listo para la venta, pero si se desea que tenga más vistosidad, se puede pintar la parte superior con gelatina y decorar con flores de azúcar.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE GUIRLACHE

Por Antoni Valls

El turrón de guirlache no es muy común en la oferta de las panaderías, pero es una especialidad muy interesante de cara a una alternativa de los típicos turrones navideños.



FÓRMULAS

Ingredientes

Azúcar grano	1.000 g
Glucosa	100 g
Piñones o almendras enteras	800 g

Elaboración

- 1.– Tostar los piñones o las almendras.
- 2.– Fundir el azúcar con la glucosa, removiendo constantemente con una espátula de madera hasta que el azúcar funda completamente.
- 3.– Cuando el azúcar esté completamente fundido, añadiremos los piñones o las almendras. Remover bien y extender el conjunto sobre la mesa de trabajo de mármol que habremos untado en aceite previamente. (Foto 1)
- 4.– Removeremos con una espátula de fuera hacia dentro para que se endurezca un poco la mezcla.
- 5.– Pasaremos un rodillo untado en aceite por encima para uniformar el espesor de la mezcla. Nivelado el conjunto, podremos cortar porciones ayudados por reglas. (Fotos 2 y 3)



Foto 1



Foto 2



Foto 3



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TIRAS DE MAÍZ

Por Manuel Cortés

Con imaginación se pueden conseguir especialidades especialmente pensadas para los niños, con diseños atractivos para ellos y con gustos sorprendentes. Este es el caso de las dos elaboraciones que nos presenta Manuel Cortés. Las Tiras de maíz, fritas y pintadas con chocolate, son realmente irresistibles para los más pequeños. Estas tiras se pueden vender al peso o por piezas.



FÓRMULA

Cobertura para pintar

Ingredientes

Cobertura negra diluida	300 g
Manteca de cacao diluida	80 g

Elaboración

Mezclar los dos ingredientes a una temperatura de $\pm 30^{\circ}$ C.

Tiras

Ingredientes

Huevos	200 g
Azúcar lustre	100 g
Sal	10 g
Limón rallado (piel)	10 g



Naranja rallada (piel)	10 g
Leche entera	130 g
Mantequilla	70 g
Levadura	50 g
Harina de trigo (W = 220; P/L = 0,5)	600 g
Harina de maíz	150 g

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa de mediana consistencia.
- 2.– Reservar en un recipiente cerrado la masa y conservarla en el refrigerador a 7° C durante 100 minutos.
- 3.– Pasado ese tiempo, estirar la masa a un grosor de ± 2 mm. Cortar barritas de 8 cm de largo x 8 mm de ancho.
- 4.– Antes de freir, dejar reposar las piezas unos 15 minutos a temperatura ambiente.
- 5.– Freir las barritas a 170° C.
- 6.– Dejar enfriar las barritas. Una vez frías, las podemos decorar pintá-dolas con cobertura de chocolate y espolvoreándolas con azúcar lustre o sólo espolvoreándolas con azúcar lustre.



[Otras ELABORACIONES DE
BOLLERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TOCINILLOS DE MANZANA

Por Antoni Valls

Los clásicos tocinillos de cielo, presentes en cualquier surtido de pastelería, son modificados aquí con una idea original de Antoni Valls: incorporan en su formulación manzana, aportando un sabor más suave a la elaboración.

FÓRMULA

Ingredientes

Yemas de huevo	24 u
Azúcar	600 g
Manzana triturada	450 g

Elaboración

- 1.– Pasar las avellanas por un colador chico.
- 2.– Llevar a ebullición los 600 g de azúcar y los 450 g de manzanas trituradas. Cuando alcance el termómetro de caramelo los 110° C, retirar de la fuente de calor y mezclar poco a poco las yemas con el preparado. Esta operación se hará sin dejar de remover constantemente.
- 3.– Preparar unos moldes de silicona o de acero inoxidable, que habremos untado de glucosa para facilitar posteriormente el desmoldeado de las piezas. Es conveniente que la glucosa que utilicemos la calentemos antes al baño maría para que esté más fluida. Los tocinillos tienen tendencia quedar con un brillo apagado, por lo que es conveniente poner abundante glucosa en los moldes. De esta forma el brillo será más acentuado. **(Foto 1)**
- 4.– Poner la cocedora de vapor a 110-120° C antes de introducir los moldes con los tocinillos. El tiempo de cocción, en el caso de utilizar moldes siliconados, es de 60 minutos. Si los moldes son de acero inoxidable el tiempo será inferior, 40 minutos. **(Foto 2)**



5.– Desmoldear los tocinillos cuando se hayan enfriado. El acabado final dependerá del gusto de cada profesional. Aquí hemos puesto almendra tostada triturada por los lados de la pieza, y hemos decorado con hojas verdes y una cereza en el centro. **(Fotos 3 y 4)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA DE QUESO

Por Xavier Barriga

La Tarta de Queso es una elaboración muy popular. Xavier Barriga nos ofrece esta versión, en la que el azúcar y la harina son integrales, y la leche es en polvo desnatada. En lugar de la mantequilla, como es la fórmula tradicional, se ha utilizado margarina vegetal.



FÓRMULAS

Pasta brisa para la base

Ingredientes

Azúcar moreno integral	200 g
Margarina vegetal	350 g
Harina integral de trigo	600 g

Elaboración

- 1.– Mezclar el azúcar con la margarina y a continuación incorporar la harina integral.
- 2.– Dejar reposar en nevera 24 horas con el fin de poder laminar mejor la masa.
- 3.– Estirar una capa de pasta brisa laminada sobre la base del molde (si el molde es un aro, es aconsejable colocar en los bordes del mismo algún papel para hornear, con el objeto que no se peque la pasta) que se vaya a utilizar y precocerla durante 8 minutos a 180° C (**Fotos 1 y 2**). Antes de cocerla es conveniente picar un poco la masa para que no desarrolle. La base de pasta brisa precocida puede conservarse en congelador, tapada con plástico, durante tres semanas.

Pastel de queso

Ingredientes

Queso fresco de régimen	1.000 g
Leche desnatada	750 g
Agua	800 g
Leche en polvo 1% de M. G.	200 g
Margarina vegetal	100 g
Sal	10 g
Leche desnatada	300 g
Almidón	300 g
Claros de huevo	300 g
Azúcar moreno integral	300 g

Elaboración

- 1.– Llevar a ebullición todos los ingredientes del primer grupo de la fórmula del Pastel de queso.
- 2.– Mezclar a parte la leche desnatada y almidón, y formar una papilla que incorporaremos a la mezcla anterior cuando ésta empiece a hervir. Remover hasta que adquiera una consistencia parecida a la de la crema pastelera. Dejar enfriar ligeramente.
- 3.– Montar a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporar a la mezcla anterior.

ACABADO FINAL

- 1.– Sobre el molde con la pasta brisa precocida, aplicar una fina capa de mermelada de frambuesa baja en calorías. Sobre la mermelada aplicar la masa del pastel de queso. **(Fotos 3 y 4)**
- 2.– Llenar tres cuartas partes del molde, alisar la superficie y pintar con yema de huevo. **(Fotos 5 y 6)**
- 3.– Cocer a 230° C durante 4-5 minutos. El tiempo dependerá del tamaño del molde y de la potencia del horno.
- 4.– Desmoldear y dejar enfriar.
- 5.– En frío o en caliente, acabar el pastel con una capa de gelatina neutra.

NOTAS

Una vez frío, este Pastel de Queso puede guardarse perfectamente en el congelador, tapado con plástico, durante 3-4 semanas. Para descongelarlo, basta sacarlo de la cámara doce horas antes de ponerlo a la venta.

En la fórmula normal, este Pastel lleva uvas pasas, que aquí no pondremos dado

que es un producto bajo en calorías.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TRIÁNGULOS DE CROISSANTS

Por Manuel Cortés

A partir de una masa hojaldrada similar a la del croissant se pueden preparar estos triángulos, un producto para degustación que se puede presentar en su versión dulce o salada.



FÓRMULA

MASA

Ingredientes

Harina de trigo (W = 140; P/L = 0,4)	1.000 g
Sal	20 g
Mantequilla	80 g
Agua	500 g

MASA HOJALDRE

Ingredientes

Grasa hojaldre	400 g
Mantequilla	400 g

Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes menos la masa de hojaldre y la mantequilla.
- 2.- Pasar el pastón por la laminadora cinco veces.
- 3.- Extender el pastón y aplicar la grasa de hojaldre y la mantequilla.
- 4.- Hacer tres pliegues sencillos, pasando en cada uno de ellos el rodillo. Dejar el pastón en reposo 15 minutos entre pliegue y pliegue.
- 5.- Hacer dos pliegues sencillos más y dejar en reposo otros diez minutos.
- 6.- Extender con el rodillo hasta dejar una pasta de grosor de 2 mm. Hacer tiras de unos 20 cm de ancho y cortar triángulos. **(Foto 1)**
- 7.- Colocar los triángulos en una lata empapelada y pintar con huevo. **(Foto 2)**
- 8.- Dejar fermentar durante $\pm$ 45 minutos a 28° C.
- 9.- Una vez fermentadas las piezas, pintar de nuevo con huevo. **(Foto 3)**
- 10.- Antes de hornear escudillar con manga crema pastelera, cobertura de leche u otros ingredientes similares **(Foto 4)**
- 11.- Hornear con vapor a 165° C durante $\pm$ 10-12 minutos.
- 12.- Pintar con gelatina de manzana **(Fotos 5 y 6)**.

NOTA

Esta sencilla elaboración practicada con masa hojaldrada ha sido presentada en este proceso en su versión dulce. Indudablemente también permite una versión salada con ingredientes como las aceitunas, las anchoas o el atún. En cualquier caso, son muy comerciales y de una elevada rentabilidad, pudiéndose vender por unidades o al peso.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TRIÁNGULOS

Por Santiago Pérez

Deliciosa elaboración de bizcocho de plancha con crema pastelera y crema de mantequilla.

FÓRMULAS

Crema Pastelera

Ingredientes

Leche	700 g
Azúcar	200 g
Almidón	60 g
Yemas de huevo	40 g

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes y cocer directamente. Remover restregando con una varilla mientras que dure el proceso. Retirar de la fuente de calor cuando rompa la cocción.

Crema de mantequilla

Ingredientes

Mantequilla o grasa similar	450 g
Glucosa líquida	300 g
Azúcar lustre	250 g
Esencia de limón, vainilla	(no suma)



Elaboración

Ablandar la mantequilla con calor, mezclar el azúcar y la glucosa y esponjar el conjunto en la batidora. Si durante el batido la mezcla quedara pegada a las paredes del perol, calentar lo suficiente éste para que se desprenda el batido.

NOTA: La Crema de Mantequilla al Chocolate se obtiene añadiendo a la crema de mantequilla cobertura fundida.

Jarabe para colar**Ingredientes**

Agua	400 g
Licor	50 g
Azúcar	550 g

Elaboración

Mezclar los tres ingredientes y cocer. Estará listo cuando rompa la cocción.

Bizcocho de plancha**Ingredientes**

Huevos ($\pm$ 5 unidades)	450 g
Azúcar	270 g
Harina de trigo	280 g

Acabado final

- 1.– Comenzaremos preparando un bizcocho de chocolate de plancha. Para ello, esponjaremos en la batidora los huevos y el azúcar, hasta que el esponjado quede subido y con cuerpo. Añadir al esponjado la harina y el cacao, que mezclaremos a mano.
- 2.– Extender con espátula o escudillando con manga y boquilla lisa estrecha sobre latas con papel para hornear.
- 3.– Cocer en horno fuerte con más techo que suela.
- 4.– Sobre el bizcocho de plancha y calado con jarabe, extenderemos una capa de crema pastelera recién hecha. Si no estuviera caliente, la calentaremos removiendo constantemente con varilla. Extendida la capa de crema y antes de que se enfríe, aplicaremos encima otra plancha de bizcocho (normal), que también calaremos con jarabe.
- 5.– Extender una capa de crema de mantequilla de chocolate, marcando en recto con un peine.
- 6.– Cuando la crema esté completamente fría, procederemos a cortar triángulos.
- 7.– La decoración final de la pieza la haremos escudillando un rayado irregular de cobertura blanca.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

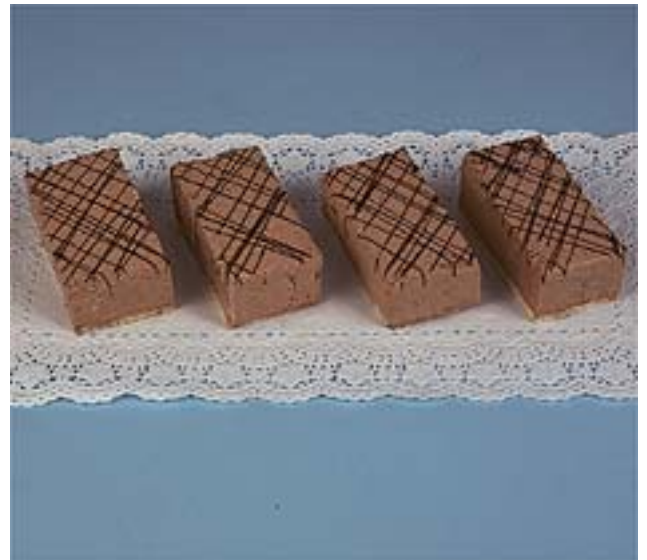
[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TRONCOS DE CHOCOLATE

Por Santiago Pérez

Después de una serie de artículos en los que el maestro Santiago Pérez desarrolló las cremas y masas básicas de la pastelería y la bollería, nuestro colaborador inicia ahora una nueva serie en la que propondrá un conjunto de elaboraciones, los semifríos, de fácil elaboración y gran valor añadido para los negocios, ya que se tratan de especialidades que cuentan con un gran atractivo entre los consumidores.

Comenzamos pues por estos troncos de chocolate.



FÓRMULA

Plancha de bizcocho

Ingredientes

Harina de trigo	
(W= 120; P/L= 0,6)	250 g
Azúcar	250 g
Huevos	500 g
Total	1.000 g

Proceso

- 1.– La plancha de bizcocho la prepararemos de la siguiente forma: Esponjar los huevos con el azúcar a marcha rápida.
- 2.– Cuando la mezcla alcance consistencia pasar a velocidad más lenta y añadir la harina que previamente se habrá tamizado.
- 3.– Una vez concluída la mezcla, extender sobre latas para hornear y cocer a horno fuerte.

Jarabe para emborrachar**Ingredientes**

Azúcar	550 g
Agua	400 g
Licor	50 g
Total	1.000 g

Proceso

- 1.– Mezclar los tres ingredientes y hervir.

Masa**Ingredientes**

Nata	550 g
Cacao en polvo	40 g
Gelatina	10 g
Claros de huevo	200 g
Azúcar	200 g
Total	1.000 g

Proceso

- 1.– Montar batiendo la nata con el cacao. Dejar en reposo en refrigeración de 6 a 12 horas.
- 2.– Fundir la gelatina con las claras para lo cual calentaremos el conjunto constantemente con una varilla.
- 3.– Cuando la gelatina se haya fundido, añadir el azúcar y seguir calentando y removiendo hasta que el azúcar quede completamente homogeneizado en la mezcla. En este punto poner la mezcla a esponjar como si de un merengue se tratara.
- 4.– Cuando el esponjado haya perdido calor (temperatura tibia), lo añadiremos al preparado de nata y cacao.
- 5.– Rellenar moldes cuadrados previamente forrados con papel parafinado o engrasado.
- 6.– Una vez rellenos los moldes cubrir con una plancha de bizcocho de la misma medida. Esta plancha la podemos emborrachar con el jarabe.
- 7.– Pasar las piezas a congelar o a refrigeración. Cuando las elaboraciones hayan alcanzado suficiente consistencia podremos retirar los moldes y el papel. Cortaremos las piezas según el tamaño que deseemos y podemos acabar decorándolas con cartucho.

Nota

La formulación y el proceso de estas elaboraciones pueden encontrarse también en el [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez, editado por [MONTAGUD EDITORES, S.A.](#)



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)





M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

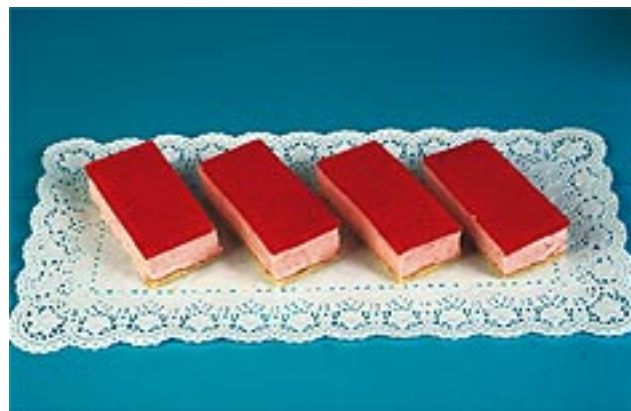
Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TRONCOS DE CHOCOLATE

Por Santiago Pérez

Santiago Pérez continúa ofreciéndonos en esta nueva serie de Semifríos, elaboraciones de fácil realización. En esta ocasión, los Troncos de Fresa, un bavaois en el que el contenido determinante son las frutas. En este caso, concretamente el saborizante de fresa que se utiliza para la elaboración de helados. La novedad de esta especialidad es que se utilizan dos esponjados, el de la nata y las claras.



FÓRMULA

Masa

Ingredientes

Gelatina	10 g
Claros de huevo	200 g
Azúcar	190 g
Nata	550 g
Pasta saborizada de fresa (para helado o similar)	50 g
Total	1.000 g

Plancha de bizcocho

Ingredientes

Huevos	500 g
Azúcar	250 g
Harina de trigo	250 g
Total	1.000 g

La plancha de bizcocho la prepararemos de la siguiente forma:

- 1.– Esponjar los huevos con el azúcar a marcha rápida.
- 2.– Cuando la mezcla alcance consistencia pasar a velocidad más lenta y añadir la harina que previamente se habrá tamizado.
- 3.– Una vez concluída la mezcla, extender sobre latas con para hornear y cocer a horno fuerte.

Elaboración

- 1.– Trocear la gelatina y mezclarla con las claras de huevo. Dejar entre 6 a 12 horas en reposo para que se ablande.
- 2.– Cuando la gelatina se haya ablandado, calentar el conjunto a baño maría, removiendo con una varilla, hasta que la gelatina se disuelva.
- 3.– Una vez la gelatina disuelta, y sin retirar de la fuente de calor, añadiremos el azúcar. Removeremos hasta que el azúcar quede completamente disuelto.
- 4.– Esponjaremos el conjunto en la batidora.
- 5.– Cuando esté suficientemente esponjado y no haya perdido su calor (debe estar templado) lo mezclaremos a parte con la nata. Previamente, y también en la batidora, habremos esponjado la nata con el saborizante.
- 6.– Procederemos seguidamente a preparar los moldes. Para ello forraremos el interior de un molde con papel parafinado. Sobre otro papel del mismo tamaño que el anterior, aplicaremos gelatina de manzana (que previamente habremos fundido añadiéndole también saborizante de pasta de fresa). Cuando esta gelatina se haya enfriado, y sobre el mismo papel, la colocaremos en el fondo del molde que dispusimos anteriormente.
- 7.– Aplicaremos en el molde la crema del semifrío y colocaremos encima una plancha de bizcocho.
- 8.– Pasar las piezas a congelar o a refrigeración. Cuando las elaboraciones hayan alcanzado suficiente consistencia podremos retirar los moldes y el papel. Cortaremos las piezas según el tamaño que deseemos.

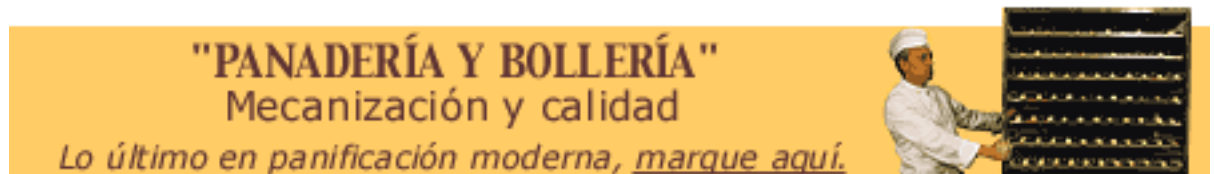
Nota

La formulación y el proceso de estas elaboraciones pueden encontrarse también en el [Formulario Completo de Pastelería](#) de Santiago Pérez, editado por [MONTAGUD EDITORES, S.A.](#)



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTELETAS DE TRUFA

Por Santiago Pérez

Estas Tartaletas de Trufa son una variante de la anterior elaboración: las Tartaletas de Manzana. En este caso se ha sustituido la mermelada de manzana por la trufa cocida.

FÓRMULAS

Masa para forrar los moldes

Ingredientes

Harina integral de trigo	450 g
Leche en polvo (1% de MG)	100 g
Agua	290 g
Aceite de girasol	150 g
Impulsor	10 g
Sacarina (no suma)	40 u

Total 1.000 g

Producto con 317,6 Kcal por cada 100 g.

Elaboración

- 1.– Mezclar todos los ingredientes, pulverizando previamente la sacarina y poniendo la harina en último lugar. La mezcla tendrá una textura final blanda.
- 2.– Dejar madurar en nevera, tapado, durante 24 horas. Durante este tiempo se hidratará el salvado de la harina.
- 3.– Laminar muy fino y cortar los moldes adecuados.



Trufa

Ingredientes

Agua	500 g
Aceite de girasol	200 g
Cacao en polvo (10% de grasa)	100 g
Leche en polvo (1% de MG)	200 g
Sacarina (no suma)	40 u
Gelatina (no suma)	4 g
Total	1.000 g

Producto con 274 Kcal por cada 100 g.

Elaboración

- 1.– Mezclar la sacarina pulverizada y la gelatina troceada con el agua y poner a cocer hasta que se disuelva todo.
- 2.– Añadir el resto de ingredientes y dejar que rompa a cocer, mientras se remueve y restriega constantemente con varilla. En este punto se extiende para que enfríe rápidamente.

ACABADO FINAL

- 1.– Colocamos en los moldes la masa de la tartaleta, y dejamos reposar durante 2-3 horas, para evitar que la masa se encoja durante la cocción.
- 2.– Llenamos 3/4 partes de las tartaletas con la crema de relleno recién hecha (caliente). Esperamos que enfríe en las tartaletas y pasamos a cocer.
- 3.– Una vez cocidas y frías totalmente, terminamos de rayar con cobertura blanca.



[Otras ELABORACIONES](#)

[Volver a página principal](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TARTA TRUFADA

Por Manuel Cartés

Una elaboración muy sencilla y comercial para ampliar la oferta de especialidades de pastelería.

FÓRMULA

BASE

Harina de trigo fluja	5.000 g
Almendra en polvo	500 g
Crema pastelera	800 g
Huevos (mezclar poco a poco)	1.100 g
Azúcar lustre	500 g
Mantequilla pomada	1.000 g

Total masa: 4.400 g
(12 piezas de 308 g con un 12% de pérdida).

TRUFA COCIDA

Cobertura negra	1.000 g
Crema de leche-nata o nata	600 g

Para hacer esta masa se coloca en el fuego la crema de leche. Cuando hierva, se retira, se mezcla con la cobertura con un batidor hasta conseguir que quede toda la cobertura fundida, y ya está lista para usar. Es importante no dejar que se enfríe demasiado.





Proceso

- 1.– Pesar los ingredientes por orden.
- 2.– Poner los ingredientes en el perol de la batidora, con el batidor en segunda marcha (se tiene que proceder igual que cuando se hace una masa de magdalenas, sólo que la tarta trufada tiene que quedar más esponjosa).
- 3.– Escudillar en moldes de 22 cm de diámetro por 1,5 de altura, hasta 3/4 partes de su capacidad, que es de 350 g aproximadamente. **(Foto 1)**
- 4.– Cocer en horno tipo convención durante 35 minutos, a una temperatura de 165° C sin vapor.
- 5.– Una vez frías las tartas, escudillar encima de la tarta 100 g de trufa cocida y con una paletina extender la trufa por toda la tarta. **(Foto 2)**
- 6.– Con un cartucho de fondant se le hace una espiral. **(Foto 3)**
- 7.– Con un palillo se le da la forma, dando cuatro arrestres hacia adentro y otros cuatro hacia fuera. **(Foto 4)**
- 8.– Se acaba con unas canelas de chocolate blanco. **(Fotos 5 a 8)**



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE CREMA

Por Antoni Valls

El turrón, el postre por excelencia de la Navidad en España, lo presentamos aquí en una versión de las que se han incorporado en los últimos años.

Yema Dura

Ingredientes

Yemas de huevo	240 g
Azúcar	240 g

Elaboración

1.– Remover en un perol eléctrico los ingredientes hasta que endurezca la mezcla. Retirar y reservar en la nevera.

Esta fórmula de yema dura es de las más sencillas. Es recomendable que se utilizan yemas de huevo pasteurizadas.

Masa de Turrón y Crema

Ingredientes

Azúcar a punto de bola fuerte (castigarlo con 100 g de glucosa)	3.000 g
Almendra en polvo	3.000 g



Yema dura	1.000 g
Leche condensada	1.000 g
Glucosa	300 g
Esencia de limón	c.s.
Canela en polvo	c.s.
Vainilla	c.s.
Esencia de naranja o naranja trinchada	c.s.

Elaboración

- 1.– Batir con pala a velocidad lenta la almendra y la leche condensada.
- 2.– Incorporar el azúcar a punto de bola y la yema dura, batiendo a velocidad media durante 20 minutos.
- 3.– Incorporar finalmente la glucosa y las esencias y batir durante 10 minutos más.
- 4.– Preparar un cajón para turrónes forrándolo con papel parafinado y espolvoreando azúcar lustre antihumedad. Aplicar en el interior el batido. Tapar con papel parafinado y la tapa del cajón.
- 5.– Colocaremos un peso sobre el cajón, para prensar, y dejaremos que repose en la nevera 24 horas. El turrón no es aconsejable que esté en la nevera, pero éste, al ser muy blando, requiere que se endurezca para practicar posteriormente los cortes de porciones.
- 6.– Una vez cortadas las porciones, espolvorear azúcar por encima de las pastillas de turrón y aplicar la pala de quemar. Esta operación se efectuará por las dos caras. **(Fotos 1 y 2)**
- 7.– Aplicaremos una capa fina de yema clara, volveremos a espolvorear azúcar, y si lo deseamos también podemos añadir algo de coñac. Quemaremos de nuevo con la pala y acabaremos pintando con gelatina la totalidad del turrón. **(Fotos 3 y 4)**

Notas

Para obtener el azúcar a punto de bola, hervir 6.000 g de azúcar con 1.500 de agua, cuando rompa el hervor, comprobar con termómetro que el jarabe ha alcanzado los 115° C. Siempre hay que castigar el jarabe con glucosa o crémor tártaro para evitar que el azúcar se endurezca.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE MOKA

Por Antoni Valls

El turrón, el postre por excelencia de la Navidad en España, lo presentamos aquí en una versión de las que se han incorporado en los últimos años.

FÓRMULA

Ingredientes

Nata	500 g
Cobertura negra	2.000 g
Jarabe de menta o naranja	100 g
Azúcar	100 g
Café soluble	100 g



Elaboración

- 1.— Comenzaremos elaborando este turrón preparando los moldes de chocolate que cubrirán el relleno de moka. Iniciaremos el proceso calentando al baño maría cobertura negra. La temperatura máxima de esta operación no debe superar los 50° C. Fundida la cobertura, extenderemos sobre mármol las 3/4 partes de cobertura fundida, y la iremos trabajando con espátula hasta que se consiga una temperatura de 26° C. Después la mezclaremos de nuevo en el perol con la cobertura sobrante. La temperatura final del conjunto debe situarse en $\pm 28^{\circ}$ C. Este proceso se conoce como atemperamiento de la cobertura y es básico para poder trabajar correctamente esta materia prima.
- 2.— Cubriremos los moldes de pastillas de turrón perfectamente con la cobertura líquida, y les daremos la vuelta para que salga el líquido sobrante. Dejar en reposo en nevera 20 minutos. **(Foto 1)**
- 3.— Seguiremos nuestro trabajo preparando el relleno de moka. Hervir, pues, la nata con el café y el jarabe. Una vez hervido el conjunto, añadir la cobertura troceada y remover suavemente con espátula hasta que ésta se homogeneice

perfectamente con la nata. El relleno debe alcanzar una temperatura de 32° C. En ese momento lo aplicaremos a los moldes de turrón. Los dejaremos reposar en la nevera 60 minutos.

4.– La decoración final de este turrón la vamos a hacer de una forma vistosa y sencilla: desmoldearemos los turrones y aplicaremos con espátula en la cara que no cubrimos con cobertura atemperada una fina capa de ella. Dejaremos reposar 15 minutos. Extenderemos un rollo de plástico con dibujos (fácil de conseguir entre los proveedores del sector); aplicaremos una capa de cobertura atemperada sobre la parte del dibujo y la colocaremos enseguida sobre la pastilla de turrón . Dejaremos reposar en nevera 15 minutos. **(Fotos 2 y 3)**

5.– Retiraremos las tiras de plástico y ya estará listo el turrón.

Nota: El atemperado de la cobertura debe realizarse en un obrador donde la temperatura ambiente esté entre 20-22° C, ya que si no fuera así tendremos problemas para trabajar la cobertura.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

MONTAGUD EDITORES S.A.

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

TURRÓN DE TRUFA

Por Antoni Valls

El turrón, el postre por excelencia de la Navidad en España, lo presentamos aquí en una versión de las que se han incorporado en los últimos años.

FÓRMULA

Ingredientes

Almendra en polvo	6.000 g
Azúcar a punto de bola medio	6.000 g
Leche condensada	1.000 g
Glucosa	1.000 g
Esencia de limón	c.s.
Fruta confitada	c.s.

Elaboración

- 1.– El día antes de elaborarlo, habremos limpiado bien con agua la fruta confitada y la dejaremos secar en rejillas.
- 2.– Batir con pala a velocidad lenta la almendra y la leche condensada.
- 3.– Incorporar el azúcar a punto de bola, batiendo a velocidad media durante 20 minutos.
- 4.– Incorporar finalmente la glucosa y las esencias y batir durante 10 minutos más.
- 5.– Cuando la masa del turrón esté lista, procederemos a aplicar una capa de 3 cm de grosor en el cajón (cubierto con papel parafinado y espolvoreando azúcar lustre antihumedad). Sobre esta capa aplicaremos frutas confitadas: de arriba a abajo, y a la izquierda y derecha de la masa, colocaremos hileras de tiras de naranja . Entre ellas podemos poner cerezas.
- 6.– Aplicaremos encima otra capa de masa de turrón de unos 3 cm de grueso, y



colocaremos encima tiras de melón. Por último, pondremos otra capa de masa de turrón.

7.– Colocaremos papel parafinado encima y cerraremos el cajón. El peso para prensar será suave. Dejar en reposo 30 horas. El turrón ya estará listo para cortar las pastillas. **(Foto 1)**

8.– El acabado de este turrón lo vamos a realizar confeccionando unas hojas. Estas hojas se harán de la siguiente forma: a un trozo de masa de turrón le aplicaremos colorante verde (válido para alimentación). Alisaremos finamente con el rodillo untado en aceite y, con la ayuda de un molde adecuado para cortar pasta, cortaremos porciones. Las hojas las pegaremos sobre el contorno de la pastilla de turrón mojándolas ligeramente con agua. **(Fotos 2 y 3)**

9.– Lograremos una mayor vistosidad pintando las pastillas de turrón con abundante gelatina.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



[Otras ELABORACIONES DE PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

MOUSSE VAINILLA

Por Manuel Cortés

Manuel Cortés nos ofrece un mousse, auténticamente sorprendente.

CREMA INGLESA (mousse)

INGREDIENTES

Leche	2 l
Azúcar	400 g
Vainilla en vainas	c.s.
Yemas	700 g
Hojas de gelatina	24 g
Nata semilíquida	1.800 g



Proceso

- 1.– Hervir la leche con el azúcar, y unas cuantas vainas de vainilla (4-5 unidades). Dejaremos en reposo en nevera durante 24 horas, con la finalidad de que la infusión adquiera el sabor de la vainilla.
- 2.– Pasado ese tiempo mezclaremos en caliente la infusión con las yemas ($\pm 85^{\circ}\text{C}$) y pasaremos por el chino.
- 3.– A parte pondremos en remojo las hojas de gelatina, y la fundiremos con algo de nata semilíquida caliente.
- 4.– El resto de la nata la montaremos ligeramente.
- 5.– Acabaremos la crema mezclando todos los preparados que hemos realizado (la infusión, la gelatina y la nata montada).
- 6.– La crema inglesa la podemos conservar en la nevera durante dos semanas, tapándola con un plástico para que no adquiera piel.

CREMA BRULEÉ

INGREDIENTES

Nata líquida	750 g
Leche	250 g
Huevos enteros	240 g
Azúcar	150 g
Mermelada de naranja	300 g
Vainilla	2 u

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes en el perol eléctrico hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- 2.– Extender la crema y hacer círculos con moldes, de un tamaño inferior al que vamos a utilizar para hacer el mousse de vainilla, y pasar a hornear a 100° C durante 30 minutos.
- 3.– Una vez enfriada, esta crema Bruleé, que utilizaremos para el relleno del mousse, la podemos conservar, tapada en plástico, durante dos meses en el congelador.

CRUJIENTE DE NARANJA

INGREDIENTES

Azúcar lustre	100 g
Mantequilla	50 g
Zumo de naranja	25 g
Harina	40 g
Raspadura de naranja	1 u

Proceso

- 1.– Mezclar todos los ingredientes.
- 2.– Extender la crema sobre un silpat, moldeando a gusto con la espátula. (Foto 1)
- 3.– Hornear a 170° C, hasta que el crujiente adquiriera un tono dorado. En caliente, moldearemos el crujiente. (Foto 2)

MONTAJE FINAL

- 1.– En un molde que forraremos por los laterales con plástico duro, colocaremos una capa de bizcocho de plancha (siempre ha de ser de una medida inferior a la del molde. Este bizcocho lo haremos como habitualmente se realizan los bizcochos de plancha y los podemos conservar en el congelador hasta dos meses).
- 2.– Sobre el bizcocho extenderemos una capa de mousse (el preparado de crema inglesa).
- 3.– Colocaremos encima del mousse una capa de crema bruleé y presionaremos ligeramente. (Foto 3)
- 4.– Por último, volveremos a colocar otra capa de mousse y alisaremos. El mousse lo podremos conservar en el congelador hasta dos meses. (Foto 4)
- 5.– Cuando vayamos a poner a la venta el mousse, procederemos a desmoldar. Aplicaremos una capa de gelatina en frío por encima. Decoraremos con el crujiente de naranja, vainas de vainilla y frutas naturales, como el alquequenje.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

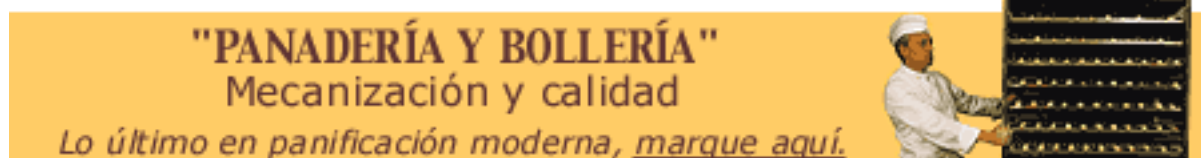


Foto 4



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

VICA MANTECADA

Por Santiago Pérez

Las mantecadas son una elaboración de pastelería muy populares en el Norte de España.

FÓRMULAS

Levadura natural

Ingredientes

Mantequilla	
o grasa similar cocida	200 g
Masa madre	200 g
Azúcar	140 g
Azúcar invertido	60 g
Huevos (± 4 unidades)	200 g
Harina de trigo	190 g
Impulsor	10 g

Masa madre

Ingredientes

Harina de trigo	600 g
Levadura prensada	60 g
Agua	340 g



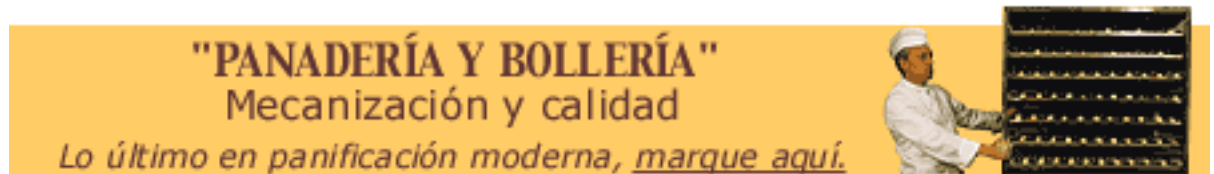
Elaboración

- 1.– Comenzaremos esta especialidad preparando la masa madre. Para ello disolveremos la levadura en el agua y añadiremos la harina. Amasar hasta conseguir una masa de elasticidad media. Reservar en un recipiente, cubrir con un trapo y dejar que fermente hasta que alcance como mínimo el doble de su volumen inicial.
- 2.– Cocer 230 g de mantequilla hasta que quede en el peso de 200 g que indica la fórmula.
- 3.– Batir la mantequilla, los azúcares y la masa madre a velocidad media, y añadir los huevos poco a poco. Cuando el conjunto esté bien mezclado y no demasiado esponjado, añadir la harina (previamente mezclada con el impulsor).y mezclar con el resto de ingredientes a mano.
- 4.– Llenar 3/4 partes de cápsulas rectangulares con el batido. Las cápsulas no deben tener más de 5 cm de altura.
- 5.– Espolvorear azúcar grano y cocer durante 45 minutos en horno flojo.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGUÉ EDITORES

Otras
Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería
Gastronómica[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

VIRUTAS DE ALMENDRA

Por Santiago Pérez

Nuestro colaborador Santiago Pérez no podía faltar en este especial de Navidad. Así, nos presenta una elaboración a partir de granillos de almendra crudos y tostados, muy originales como alternativa a otros postres tradicionales para estas fechas navideñas.



FÓRMULAS

Ingredientes

Mantequilla	
o grasa similar	110 g
Azúcar lustre	340 g
Nata líquida	90 g
Huevos	150 g
Granillo de almendra	
(tostado y no muy grueso)	150 g
Harina de trigo	
(W =120; P/L 0,6)	160 g
Total	1.000 g

Elaboración

- 1.– Esponjar en batidora la mantequilla y el azúcar lustre.
- 2.– Añadir los huevos y la nata poco a poco y seguir mezclando. Por último, incorporaremos la harina y el granillo de almendra, que mezclaremos a mano.
- 3.– Sobre latas ligeramete engrasadas escudillaremos con manga y boquilla lisa unas tiras de medida convencional (pueden ser más o menos anchas y largas, dependiendo del tamaño con el que deseemos comercializarlas). Hay que tener en cuenta que ensanchan.
- 4.– Una vez escudilladas se salpican con otro granillo de almendra (crudo y de mayor tamaño que el tostado).
- 5.– Coceremos a horno medio-alto (como si fuera un hojaldre).
- 6.– Recién salidas del horno se retuercen, para darle su forma característica.
- 7.– Una vez retorcidas y frías, se bañan en cobertura de chocolate (por inmersión).



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



PARTLY BAKED BREAD

M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

[¿QUIÉNES SOMOS?](#)[COLABORADORES](#)[ASESORÍA TÉCNICA](#)[SUSCRIPCIONES](#)[PROVEEDORES](#)[OFERTAS-DEMANDAS](#)[PANADERO DIGITAL](#)[PUBLICIDAD](#)[CARTAS AL DIRECTOR](#)[CURSOS](#)[ENLACES](#)[BÚSQUEDAS](#)

MONTAGUÉ EDITORES

[Otras Publicaciones](#)[LIBROS](#)[VÍDEOS](#)[Librería Gastronómica](#)

SEGURO
QUE ME
NECESITA

Click aquí

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

VOL-AU-VENT

Por Santiago Perez

El vol-au-vent es una elaboración de hojaldre que permite ofrecer infinidad de variedades y surtido a la clientela y que constituye una pieza fundamental en cualquier establecimiento de panadería. A conveniencia del artesano que los prepara pueden realizarse en distintos tamaños y una extensísima variedad de rellenos y acabados que incluye tanto preparaciones dulce como saladas. Como pieza de desayuno y merienda en formatos grandes, como aperitivos o postres en formatos de pequeño tamaño son altamente rentables y de fácil ejecución. En este artículo Santiago Pérez ofrece la fórmula base para el hojaldre de vol-au-vent y cuatro posibilidades de relleno de los mismos.



FÓRMULA

Masa de Hojaldre

Ingredientes



Harina de trigo de media fuerza	600 g
Sal	10 g
Agua	390 g
Total	1.000 g

Proceso

- 1.– Mezclar y amasar todos los ingredientes dejando un empaste firme pero no duro, consistente pero no pegajoso.
- 2.– Por cada kilo de masa empastada pondremos 500 g de margarina apropiada para hojaldre, aproximadamente el 34% del total de la masa hojaldrada; o sea, que de una pasta de hojaldre compuesta por un kilo de masa empastada y 500 gramos de grasa envuelta, la grasa ocupa el $\pm 34\%$ del kilo y medio total (ver Ejemplo 2).
- 3.– Hacer una bola heñiendo la masa. Practicar un corte en cruz. Desplegar las esquinas formando un cuadrado irregular. Ensachar el cuadrado alargando las esquinas. Colocar la margarina en el centro previamente cuadrada.
- 4.– Laminar a lo largo y a lo ancho dejando una superficie de $\pm 55 \times 30$ cm. Dar una vuelta de 3 pliegues. Repetir esta operación cuatro veces más para concluir con 5 vueltas de tres pliegues.
- 5.– Laminaremos el hojaldre adelgazándolo (± 4 milímetros). Cortaremos discos (tamaño a gusto) y con un disco de diámetro inferior marcaremos profundamente sin llegar a cortar la pieza.
- 6.– Así dispuestos, pasaremos a cocerlos a horno medio. Una vez cocidos podemos hundir el centro o extraer el círculo quedando dispuestos para su posterior arreglo que puede ser muy diferente. Exponemos dos ejemplos con crema y con merengue.

Relleno de Merengue

Ingredientes

Claros de huevo	400 g
Azúcar común (sacarosa)	600 g

Proceso

- 1.– Mezclar el azúcar con las claras.
- 2.– Calentar el conjunto al baño maría o al fuego directo (con cuidado de que no se pegue), restregando con varilla mientras se calienta.
- 3.– Cuando el azúcar se haya fundido por completo pasar el conjunto a la batidora y batir a marcha rápida.
- 4.– Una vez el merengue alcance un cuerpo esponjado y firme está listo para su empleo.

Nota

Mientras se va utilizando, la merengada ha de estar batiéndose a marcha lenta. Si sobrara merengue se puede aprovechar añadiéndolo a un merengue nuevo en el momento de poner las claras y el azúcar previamente calentados en la batidora. El merengue sobrante se dejará almacenado en refrigeración. También se puede aprovechar mezclándolo al 50% con mantequilla o grasa similar para hacer crema de mantequilla.

Relleno de Yema

Ingredientes

Azúcar común (sacarosa)	400 g
Almidón	20 g
Agua	180 g
Huevos	400 g

Proceso

- 1.– Mezclar el azúcar con el almidón y el agua.
- 2.– Calentar el conjunto para que el almidón se disuelva y no forme grumos.
- 3.– Batir ligeramente los huevos y añadirlos al preparado anterior.
- 4.– Poner todo a cuajar a fuego directo, restregando con una varilla para evitar que se quemen las partes que más calor reciben.
El restregado se hará en cruz y en círculo intermitentemente sin batir.
- 5.– Cuando el conjunto alcance el hervor, retirar el calor y remover enérgicamente para que quede homogéneo.
- 6.– Volcar y extender sobre escarchadera o mesa. Una vez frío, retirar y conservar en refrigeración (dura varios días).

Nota

Si recién cuajada no la extendemos para que se enfríe lo antes posible toma una coloración verdosa.

Relleno de Crema**Ingredientes**

Leche natural	700 g
Almidón	55 g
Azúcar común (sacarosa)	180 g
Huevos enteros (1 unidad)	47 g
Yemas (1 unidad)	18 g
Vainilla, limón, etc. a gusto	no suma

Proceso

- 1.– Mezclar, formando una papilla, el almidón con el azúcar, los huevos y las yemas.
 - 2.– Poner la leche a cocer. Cuando rompa a hervir, retirar del calor y añadir la papilla.
 3. – Mezclar la papilla y la leche con una varilla, removiendo hasta que quede una mezcla homogénea.
 - 4.– Volver a poner el conjunto a cocer y restregando con la varilla en cruz y en círculo remover hasta que empiece a cocer.
- En este punto retirar y extender la crema para que se enfríe lo más rápidamente posible.

Relleno de Mantequilla**Ingredientes**

Merengue	500 g
Mantequilla o grasa similar	500 g

Proceso

- 1.– Ablandar la mantequilla o similar sin que llegue a fundir.
- 2.– Mezclar con el merengue y esponjar en la batidora hasta que alcance una estructura aireada y consistente.

Nota

Si durante el esponjado éste endureciera, calentar ligeramente el perol.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)

"PANADERÍA Y BOLLERÍA"
Mecanización y calidad

Lo último en panificación moderna, marque aquí.



M O N T A G U D E D I T O R E S S . A .

C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).

Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83

© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com

¿QUIÉNES SOMOS?

COLABORADORES

ASESORÍA TÉCNICA

SUSCRIPCIONES

PROVEEDORES

OFERTAS-DEMANDAS

PANADERO DIGITAL

PUBLICIDAD

CARTAS AL DIRECTOR

CURSOS

ENLACES

BÚSQUEDAS



MONTAGU EDITORES

Otras Publicaciones

LIBROS

VÍDEOS

Librería Gastronómica

[NOTICIAS](#)[TÉCNICA](#)[ELABORACIONES](#)[FERIAS](#)[GESTIÓN](#)

HOJALDRES CON YOGURT

Por Francisco Hidalgo

Nuestro colaborador nos ofrece unas especialidades muy originales y refrescantes: por un lado una base, el hojaldre, que incorpora en su formulación yogurt, y por otra un crema pastelera también con yogurt. En definitiva, una sinfonía para los sentidos.

FÓRMULA

(Común para todas las elaboraciones)

Masa de levadura

Ingredientes

Harina de trigo	1.000 g
(W 0250; P/L = 0,6)	
Sal	20 g
Yogur natural	500 g
Leche entera	± 150 g
Levadura prensada	± 180 g



Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa de elasticidad media.
- 2.– Dejar en reposo hasta que doble su volumen inicial.

Masa de hojaldre**Ingredientes**

Masa de levadura	1.850 g
Harina de trigo	
(W = 250; P/L = 0,6)	2.000 g
Sal	40 g
Mejorante	c.s.
Azúcar	350 g
Yogur natural	300 g
Mantequilla	300 g
Yemas	12 u
Leche en polvo desnatada	100 g
Agua	± 200 g
Levadura	60 g
Aroma de yogur	c.s.
Aroma de limón	c.s.

Grasa para laminar: 250 g de mantequilla o margarina por cada 1.000 g de masa.

Elaboración

- 1.– Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina elástica. La temperatura final de esta masa debe situarse a unos 25° C.
- 2.– Reposar, según la cantidad de masa, de 5 a 10 minutos.
- 3.– Laminar la masa al grosor deseado, aplicando la grasa para laminar. Hacer tres pliegues sencillos, dejando un reposo entre pliegue y pliegue de ± 20 minutos a 4° C.
- 4.– Cortar piezas según las formas deseadas.
- 5.– Fermentar durante 20-30 minutos a 32° C. Humedad 75-80%.
- 6.– Pasar a cocer a 220-230° C.
- 7.– Una vez frías las piezas, se procederá al acabado final.

Crema Pastelera con Yogurt**Ingredientes**

Leche entera	1.300 g
Nata líquida 35% M.G.	250 g
Yogur natural	1.000 g
Azúcar	400 g
Yemas	12 u
Almidón	200 g
Raspadura de limón	1 u

Elaboración

- 1.– Disolver el almidón con unos 300 g de leche y añadir las yemas. Reservar.
- 2.– Hervir el resto de ingredientes. Cuando éstos hayan hervido, los mezclaremos con el preparado anterior y lo pasaremos todo por el chino.
- 3.– Coceremos como una crema pastelera tradicional.

Acabados finales

• Pieza redonda

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y melocotón cortado a dados. En el centro se puede colocar una cereza roja. En los bordes de la pieza aplicaremos coco rallado. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

• Piezas rectangulares

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera kiwi cortado a dados. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

• Pieza cuadrada

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera gajos de fresón. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

• Piezas rectangulares marcadas

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear almendra en polvo y sobre la crema pastelera manzana cortada a dados y pasas. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

• Piezas cuadradas marcadas

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear con pajar de cobertura y sobre la crema pastelera colocar gajos de naranja y frutos secos garrapiñados.

Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

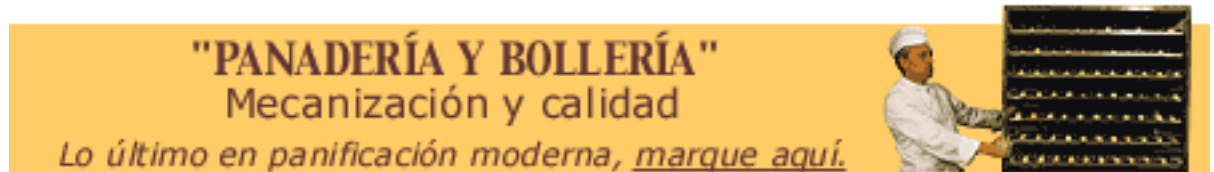
Notas

La cantidad de levadura, mejorante y aromas puede variar a criterio del profesional, así como otra modificación para mejorar el resultado.



[Otras ELABORACIONES DE
PASTELERÍA DULCE](#)

[Otros artículos de
ELABORACIONES](#)



MONTAGUD EDITORES S.A.
C/. AUSIAS MARCH, 25, 1º. 08010 BARCELONA (ESPAÑA).
Teléfono: (+34) 93 318 20 82 • Fax: (+34) 93 302 50 83
© COPYRIGHT MOLINERÍA Y PANADERÍA.

panaderia@montagud.com

publicidad@montagud.com